



CHIANTI CLASSICO DOCG AZIANO

Farbe	Tiefes Rubinrot.
Aroma	Die typischen Chianti-Merkmale sind vom ersten Augenblick an offenkundig: Insbesondere Veilchen und Weichsel. Leicht würziger Abgang.
Geschmacksprofil	Am Gaumen voll, mit weichen Tanninen und angenehm bitterem Abgang. Schöne Zitrusnuancen und ein Hauch von Johanniskraut.
Ausführliche Geschmacksbeschreibung	Ein ehrlicher, charaktvoller Wein, der mit Direktheit punktet.
Kombination mit Speisen	Herzhafte Suppen, gegrillte Rippchen.
Anmerkungen zur Erzeugung	Die besten Trauben werden ausgelesen und vergoren, mit Abziehen und Überpumpen. Der Most bleibt ca. 15 Tage bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks auf der Schale, danach folgt die malolaktische Fermentation.
Geschichtliches	Im lokalen Sprachgebrauch bedeutet „Classico“ der „Erste“, im Sinne von „original“. Das älteste Dokument, das Chiantiwein mit diesem Gebiet in Verbindung bringt, geht auf 1398 zurück. Das Anbaugebiet für den Chianti Classico erstreckt sich von den Hügeln im Süden von Florenz bis Siena.
Erzeugungsgebiet	Toskana.

DETAILS ZUR ERZEUGUNG

REBSORTEN

>=80% Sangiovese + andere Chianti Classico-Trauben (Verwendete Sorten - Produktionsbestimmungen für Chianti Classico DOCG, Art.2)

SERVIERTEMPERATUR

16/18°

WISSENSWERTES

Das Symbol in der Mitte des Etiketts für diesen Wein ist ein Ornament aus der Ognissanti-Kirche in Florenz.