

CHIANTI CLASSICO DOCG



Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.

Rebsorten: Produziert aus Trauben von Sangiovese (80%) unter Zugabe von Canaiolo (10%) und Merlot (10%).

Produktionsmethode: Die für den Chianti Classico bestimmten Trauben werden ausschließlich von Hand gelesen, unter sorgfältiger Auswahl der gesündesten und vollreifen Trauben. Die Weinbereitung erfolgt im Respekt der Tradition mit einer verlängerten Mazeration auf den Schalen bei kontrollierter Temperatur. Nach der Gärungsphase reift der Wein für ca. 10 Monate in kleinen Eichenfässern und wird dann für ca. 5 Monate in der Flasche ausgebaut.

Organoleptische Eigenschaften: - FARBE: intensives und elegantes Rubinrot, Reflexe von Granatrot bei der Ablagerung;
- DUFT: weiches und vielfältiges Aroma, intensiv weinig mit Anflügen von Iris, verbunden mit einer leichten Holznuance.
- GESCHMACK: harmonisch und tief, fruchtig mit feinen Tannin-Nuancen.

Passende Speisen: Dieser Wein ist besonders geeignet zu Wild – aus dem Ofen oder geschmort, zu dunklem Fleisch und reifem Käse.

Hinweise: Serviertemperatur nicht unter 18°C, möglichst eine Stunde nach dem Öffnen der Flasche.



Società Agricola "LA CROCE" dei F.lli Zari Soc. Sempl.
Loc. S. Agnese, 53011 CASTELLINA IN CHIANTI (Siena)
Tel. e Fax. +39 0577 937936 / +39 0577 740668
E-mail: info@lacrocezari.it - Web: www.lacrocezari.it
P. Iva 00245220520 Cod. Fisc. 80000960528

