

Chianti Superiore

DOCG



Ein Chianti Superiore mit einem reichen und fruchtigen Bukett aus Sangiovese-Trauben aus unseren Weinbergen. 9 Monate in Eichenfässern gereift, ist er eines unserer besten Produkte, das für seine unnachahmliche Eleganz geschätzt wird - ein Geschenk unseres Terroirs, kombiniert mit einem weichen und samtigen Geschmack.

WEINSORTE: Sangiovese, mit kleinen Mengen anderer Trauben

BODEN: sandig (80%) mit Lehm (15%) und Schluff (5%), dunkle Farbe, mittlere Tiefe mit Vorkommissen an Fossilien

PFLANZENDICHTE: 5.000 Pflanzen pro Hektar

ZUCHTSYSTEM: Sporenkordon, 80 cm über dem Boden gezüchtet

ERTRAG PRO HEKTAR: 70 Doppelzentner

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden von Hand geerntet, in 200-kg-Körbe gelegt und in den Keller transportiert. Nach sorgfältiger Auswahl werden sie entrappt und gepresst. Mazeration für 10-12 Tage je nach Jahrgang, mit häufigem Umpumpen bei einer Temperatur von etwa 28°C. Die malolaktische Gärung findet in Zementtanks statt. Im Dezember wird der Wein in 18 hl-Fässer gefüllt, wo er 6 Monate lang reift. Es folgt eine abschließende Verfeinerung von mindestens 6 Monaten in der Flasche.

GESCHMACKSNOTEN

Leuchtend rote Farbe mit einem leichten Granatschimmer. In der Nase intensiv reichhaltig mit Noten von roten Früchten und Veilchen. Zunächst weich am Gaumen, seine lebhaft Frische macht den fruchtigen Abgang äußerst angenehm.

SERVIERVORSCHLÄGE

Unser Chianti Superiore passt gut zu Pasta mit Fleischsoße, rotem Fleisch, Wild und reifem Käse. Dank seines Charakters ist er ein idealer Begleiter zur traditionellen toskanischen und italienischen Küche. Auch hervorragend zu Fleisch oder Thunfisch-Tartar.