

Chianti Superiore

D.O.C.G.



Ein Chianti Superiore mit intensivem, fruchtigem Aroma, hergestellt aus Sangiovese-Trauben unserer Weinberge. Sie werden die Exzellenz unserer Weinherstellung wegen ihrer unnachahmlichen Eleganz, bedingt durch unser Terroir, verbunden mit ihrem weichen und samtigen Geschmack schätzen.

WEINBEREITUNG

Die handgelesenen Trauben werden in den Weinkeller transportiert, wo sie nach einer sorgfältigen Auswahl entrappt und gekeltert werden. Es folgt eine Mazeration je nach Jahrgang von 10-12 Tagen. Der Wein wird in Fässern ausgebaut. Es folgt eine letzte Veredelung in der Flasche.

GESCHMACKSNOTEN

Hellrote Farbe mit klaren granatroten Reflexen. In der Nase ist er intensiv mit Noten von roten Früchten und Veilchen. Am Gaumen zeigt er sich weich. Die lebendige Frische macht den Abgang fruchtig und ausgesprochen angenehm.

SERVIERVORSCHLÄGE

Er passt ausgezeichnet zu Pasta- und Fleischsoßen, rotem Fleisch, Federwild und reifem Käse. Aufgrund seiner Eigenschaften und Typizität ist er der ideale Begleiter zu traditionellen toskanischen und italienischen Gerichten. Auch hervorragend zu Fleisch oder Thunfisch-Tartar.