VERRAZZANO

Chianti Classico Riserva

Die "Riserva" wird nur in den besten Jahrgängen hergestellt. In ihr kommt die vielfältige Charakteristik des Sangiovese am besten zum Ausdruck. Granatrot, konzentriert, von unglaublicher Dichte im Glas. In der Nase Duft von rotem, reifem Obst. Es folgen Noten von Tabak, schwarzem Pfeffer und mildem Holz, die komplexer und delikater mit dem Alter werden. Auf der Zunge einhüllend, voll, mit gut eingebundenen Tanninen im Alkoholanteil. Tief und persistent.

Weinsorte: Chianti Classico Riserva DOCG

Traubensorten: Sangiovese und Canaiolo

Alkohol: 14,00% vol

Anbaugebiet: Greve in Chianti

Bodenbeschaffenheit: Vorwiegend Alberese

Lese: von Hand

Weinbereitung: Gärung bei kontrollierter Temperatur von max. 28°C, 8 bis 12 Tage Mazeration mit häufigem Umstechen des Tresterhutes

Lagerung und Ausbau: 24 Monate ca. In mittelgroßen Eichenfaessern, gefolgt von weiteren 6 Monaten mindestens in der Flasche.

Erstes Produktionsjahr: 1924

Jährliche Produktion: 60.000 Flaschen

Flaschenmasse: 375ml - 750 ml - 1,5 lt

Empfohlen zu: Fleisch vom Grill, Gebratenem Fleisch und reifem Käse.

Trinktemperatur: 18-20 °C

Enthält Sulfite

Castello di Verrazzano – Greve in Chianti – Firenze – Italia
tel.+39 055 854243 fax +39 055 854241 www.verrazzano.com info@verrazzano.com