PICUS
CHIANTI CLASSICO
D.O.C.G.

DATENBLATT

Weinsorte: Chianti Classico Riserva DOCG
Rebsorte: Sangiovese
Boden: Hügelig
Anbausystem: Guyot
Weinbereitung: Traditionelle Rotweinbereitung mit häufigem Umpumpen und Delestage für eine bessere Extraktion von Farbe und Polyphenolen. 10 bis 15 Tage Mazeration
Farbe: Rubinrot
Geschmacks- und Duftnoten: Erdige Noten, Lindenblüten, Spuren von Leder und Himbeeren
Struktur: Mittelkräftig
Serviertemperatur: Zimmertemperatur
Vermarktung: Mindestens 13 Monate nach der Weinlese
Alkoholgehalt: 13 Grad

Az. Agr. La Mirandola di Lorenzo Scala
Località La Mirandola, 51 Castellina in Chianti 53011 (SIENA)
Cell. +39 340 4897320 - info@lamirandolanelchianti.com - www.lamirandolanelchianti.com