RISERVA
CHIANTI CLASSICO
D.O.C.G.

DATENBLATT

Weinsorte: Chianti Classico Riserva DOCG
Rebsorte: Sangiovese und Colorino
Boden: Hügelig
Anbausystem: Guyot
Weinbereitung: Traditionelle Rotweinbereitung mit häufigem Umpumpen und Delestage für eine bessere Extraktion der Farbe und der Polyphenole. 10-15 Tage Mazeration
Farbe: Rubinrot
Geschmacks- und Duftnoten: Erdige Noten, Lindenblüten, Spuren von Leder und Himbeeren
Struktur: Mittelkräftig
Serviertemperatur: Zimmertemperatur
Reifung: Gereift in 10-Hektoliter-Fässern. Mindestens 6 Monate. Mindestens 3 Monate in der Flasche
Vermarktung: Mindestens 30 Monate nach der Weinlese
Alkoholgehalt: 14 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