



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

"Loggia del Sole" Sangiovese di Toscana IGT "Le Chiantigiane"



Name:	"Loggia del Sole" Sangiovese di Toscana IGT "Le Chiantigiane"
Artikel Nr.:	1053
Hersteller:	Le Chiantigiane
Herkunft:	Italien
Region:	Toscana
Rebsorte:	100% Sangiovese
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2012/2013
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Von rubinroter Farbe mit hellen Reflexen. Am Gaumen gut ausbalanciert mit fein fruchtigen Nuancen von Waldbeeren.
Herstellung:	Die Reben stehen im vorwiegend in der zentralen Toscana-Region. Nach der Ernte werden die Trauben gepresst und zunächst 5-6 Tagen auf den Schalen vergoren. Danach erfolgt eine weitere, von versierten Önologen begleitete Verfeinerung in Edelstahltanks, bevor der Wein relativ jung auf Flaschen gefüllt und für den Verkauf freigegeben wird.
Herstellerinformation:	Le Chiantigiane ist eine qualitätsorientierte Genossenschaft, die inzwischen rund 2000 assoziierte Weinproduzenten aus der zentralen Toscana, insbesondere aus Certaldo, Colle Val d'Elsa, Empoli, Larciano und Castelnuovo Berardenga vereint, wo auch die Weinproduktion stattfindet. Die Philosophie von Le Chiantigiane besteht darin, moderne Kellertechnik mit neuesten Technologien für die Vinifizierung von typischen Toscana-Weinen zu nutzen. Die Qualität der Weine wird durch Experten auf jeder Stufe der Weinbereitung kontrolliert und begleitet.
Servierempfehlung:	Ein wunderbarer Begleiter zu aromatischen Suppen, hellen Fleischgerichten oder mittelscharfen Käsesorten. Empfohlene Serviertemperatur 18-20°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,0% Restzucker: 1,5 g/l Säuregehalt: 5,3 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 3 Jahre