



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

"Loggia del Sole" Chianti DOCG "Le Chiantigiane"



Name:	"Loggia del Sole" Chianti DOCG "Le Chiantigiane"
Artikel Nr.:	1058
Hersteller:	Le Chiantigiane
Herkunft:	Italien
Region:	Toscana
Rebsorte:	90% Sangiovese, 10% Canaiolo Nero
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2020
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Im Glas von glänzendem Rubinrot mit granatroten Reflexen. Im Bouquet finden sich Nuancen von Sauerkirschen und Märzveilchen. Am Gaumen ist der Wein harmonisch trocken, mit fruchtig, blumigen Noten und vollmundig im Abgang.
Herstellung:	Das Hügelland der Toscana mit maximalen Höhen von 700 Metern über dem Meeresspiegel bietet den Reben für diesen Wein ein diversifiziertes Terroir von Sandsteinsubstraten, Mergelkalk, Tonschiefer und Sand. Nach dem schonenden Pressen der Trauben werden die Schalen für 7-8 Tage zur Kaltmazeration auf dem Most liegen gelassen. Im Anschluss erfolgt die Fermentation in Edelstahltanks.
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:	Der Wein passt hervorragend zu Braten, gegrilltem Fleisch oder würzigen Vorspeisen. Empfohlene Trinktemperatur 18-20°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,5%
Lagerfähigkeit:	ca. 3-4 Jahre