

"Loggia del Sole" Chianti classico DOCG



Name:	"Loggia del Sole" Chianti classico DOCG
Artikel Nr.:	1046
Hersteller:	Le Chiantigiane
Herkunft:	Italien
Region:	Toscana
Rebsorte:	85% Sangiovese, 15% Canaiolo Nero
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2021
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	12,5%
Beschreibung:	Rubin- bis Granatrot in der Farbe. Fruchtige, harmonische Noten von reifen, roten Beeren. Samtig mit weichen Tanninen und rund.
Herstellung:	Die Reben stehen vorwiegend in der bezeichnungsgeschützten Chianti classico-Region. Nach der Ernte werden die Trauben gepresst und in 7-8 Tagen auf den Schalen vergoren. Danach erfolgt eine weitere, von versierten Önologen begleitete sechsmonatige Verfeinerung in Holzfässern. Nach einer mindestens dreimonatigen Lagerung auf der Flasche wird der Wein auf Flaschen gefüllt und für den Verkauf freigegeben.
Hersteller-information:	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:	Serviertemperatur 18-20°C. Ein idealer Begleiter zu Wildgerichten, gegrilltem roten Fleisch, Braten oder reifen Käsesorten.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,5% Restzucker: 1,5 g/l Säuregehalt: 5,1 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 5 Jahre