



Chianti Classico DOCG

Trauben

Sangiovese 85%
Cabernet Sauvignon 15%

Bezeichnung

DOCG Chianti Classico
*(Qualitätswein mit kontrolliertem
und garantiertem Ursprung)*

Analytische Daten

Alkohol: 13,30 % vol
Trockenauszug: 30,0 g/l
Gesamt-Polyphenole: 2453 mg/l

Weinstöcke

Anbauhöhe: 300 m ü.M.
Anbau: Kordonerziehung
Dichte: 5000 Weinstöcke pro Hektar;
Boden künstlich mit Klee
(Trifolium subterraneum)
begrünt.
Durchschnittl. Produktionsmenge:
55 Ztr/ha

Erzeugungsvorgang

Gärung und Weinreife bei
kontrollierter Temperatur.

18 Tage Maischen mit
Kontrollanalysen der Phenole.
Der Wein reift 12 Monate in
15 hl-Fässern (Sangiovese)
und in Barriques aus frz. Eiche
(Cabernet Sauvignon).

Beschaffenheit

Intensive rubinrote Farbe;
Blume von reifen Rotbeeren,
Maraskakirschen und Vanille;
fruchtiger Geschmack mit
umhüllender Gerbsäure und
würziger Note;
vollmundig.

Serviertemperatur

16 – 18 °C

Empfohlen zu

rotem und weißem Fleisch
(Geflügel, Wild, Gegrilltes, usw.),
und zu reifem Schafskäse.

Kartons



Chianti Classico
Karton zu 6 Flaschen - 0,75l



Chianti Classico
Einzelverpackung mit
einer Flasche - 0,75l



Chianti Classico
Karton zu 6 Flaschen - 0,75l,
einzeln verpackt

Azienda Agricola Poggio Torselli

I-50026 San Casciano in Val di Pesa (Fi) Via Scopeti, 10
Tel. +39 055 8290241 - Fax +39 055 8290771
poggiotorselli@telematicaitalia.it - www.poggiotorselli.it