



Chianti Classico

Riserva DOCG



Trauben

Sangiovese 85%
Cabernet Sauvignon 15%

Bezeichnung

DOCG Chianti Classico
(Qualitätswein mit kontrolliertem
und garantiertem Ursprung)

Analytische Daten

Alkohol: 13,80 % vol
Trockenauszug: 31,0 g/l
Gesamt-Polyphenole: 2730 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 (mit aufgelockertem
Rebenbehang)

Erzeugungsvorgang

Gärung und Weinreife bei
kontrollierter Temperatur.
20 Tage Maischen mit
Kontrollanalysen der Phenole.

Der Wein reift 12 Monate in
Tonneaux aus frz. Eiche zu 350 l
und weitere 12 Monate in 15 hl
– Fässern aus französischer und
slawonischer Eiche. Zur
Verfeinerung wird er mindestens
3 Monate in der Flasche gelagert.

Beschaffenheit

Intensive rubinrote Farbe, die
mit der Alterung zum Granatrot
tendiert; Intensiv fruchtige,
vielfältige Blume, raffiniertes
Bouquet. Am Gaumen zeigt er
süße Gerbsäure, die sich in die
dichte, anhaltende Struktur,
die Gewürz- und Kakaonoten
aufweist, gut einfügt.

Serviertemperatur

18 °C

Empfohlen zu

Braten und Gegrilltem, Ragouts
und Saftfleisch (rotes Fleisch)
und Wildgerichten;
außerdem zu sehr reifem Käse.

Kartons



Chianti Classico Riserva
Karton zu 6 Flaschen - 0,75l



Chianti Classico Riserva
Einzelverpackung mit
einer Flasche - 0,75l



Chianti Classico Riserva
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