

## Chianti Classico DOCG

Azienda Agricola Fontodi (Bio)

Klassischer Chianti mit Geradlinigkeit und Charakter



### **Beschreibung:**

Aus dem Anbaugbiet Chianti Classico stammend, welches die strengsten Vorschriften für die Herstellung von Chianti Weinen inne hat. Der Chianti von Fontodi besteht zu 100% aus der heimischen Rebsorte Sangiovese und wird zunächst in Edelstahltank vergoren, bevor er für zwei Jahre im Holzfass reifen darf. Im Anschluss folgt noch eine Flaschenreife für weitere drei Monate. Der Chianti Classico von Fontodi besticht durch einen klassischen Geschmack wie Kenner ihn lieben. Dunkle Beeren, leichte frische Minzenoten, Holzaromen welche gut eingebunden sind sowie eine feine Säure - kraftvoll und elegant.

### **Aromenprofil:**

### **Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Italien

**Subregion:** Chianti

**Ausbau:** 24 Monate im Barrique

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2030

**Rebsorte(n):** 100% Sangiovese

**Artikelnummer:** 1208420

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Chianti Classico DOCG

Azienda Agricola Fontodi (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Score 18.00/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sangiovese
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.