



## 2016 Chianti DOCG

Renzo Masi

**Passt zu:**

Besonders toll zu Bolognese, Cannelloni, Lasagne, Pizza Napoletana und Saltimbocca. Wir empfehlen ihn ebenso zu Ossobuco, Sardinien, Reiskugeln, Polenta und Pasteten.

**Servierempfehlung:**

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Toskana
<b>Subregion:</b>	Chianti
<b>Produzent:</b>	Masi Renzo & C. Fattoria di Basciano
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Herstellung:</b>	5 Monate in Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Früher Genuss, kann jedoch ohne weiteres 3 bis 5 Jahre haltbar sein.
<b>Traubensorte(n):</b>	95% Sangiovese, 5% Colorino
<b>Originalgebinde:</b>	6er-Karton
<b>Artikelnummer:</b>	1627216075C6100

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Chianti DOCG**

Renzo Masi

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Traubensorte(en):</b>	95% Sangiovese, 5% Colorino
<b>Trinkreife:</b>	Früher Genuss, kann jedoch ohne weiteres 3 bis 5 Jahre haltbar sein.
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Herstellung:</b>	5 Monate in Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren