



2015 Chianti Classico DOCG Bio Dievole

Produzent	Dievole
Herkunft	Toscana, Italien
Traubensorten	Sangiovese
Flaschengrösse	150 cl

Allergene

Enthält Sulfite

Weinbeschreibung

Intensives rubinrot. Intensiv mit Aromen von reifen roten Früchten, Blumennoten, besonders nach Veilchen. Voll mit reifen Tanninen, die eine harmonische und gut integrierte Mineralität hervorheben. Er hat einen deutlichen Geschmack von roten Waldfrüchten und Kirsche und ein persistentes, aber geschmeidiges Finale. Gute Drinkbarkeit.

Vinifikation und Ausbau

Spontangärung mit einheimischer Hefe in Rohbetontanks von 75 Hl für 14-15 Tage bei kontrollierter Temperatur (26 - 28 °C). Natürliche malolaktische Gärung in den selben Tanks. Der Holzausbau erfolgt in großen französischen, nicht gerösteten Eichfässer aus Allier von 41/43 Hl für einen Zeitraum von ca. 13 Monaten. Der Ausbau in der Flasche erfolgt für einen Zeitraum von mindestens drei Monaten.

Passt zu

Käse, zu Nudelgerichten mit traditionellen Saucen und gegrilltem Fleisch.