



2016 Vigna di Sessina Gran Sel. Bio Dievole, Chianti

Produzent	Dievole
Herkunft	Toscana, Italien
Traubensorten	Sangiovese
Flaschengrösse	75 cl

Allergene

Enthält Sulfite

Weinbeschrieb

Rubinrot mit leichten, granatroten Reflexen. Die Nase wird von deutlichen Aromen roter Früchte, Brombeeren, Lakritze und schwarzem Tee mit leichten floralen Akzenten verwöhnt und zart mit Würz-Nuancen bereichert.

Geschmacklich zeigt er sich sehr elegant, mit bedeutender Tiefe und einem perfekten, ausgewogenen persistenten Finale.

Vinifikation und Ausbau

Gärung für 14-15 Tage in Roh-Zementtanks von 75 Hl bei einer maximalen Temperatur von 26°C. Ausbau in nicht gerösteten, französischen Eichen-Fässern für circa 17 Monate. Danach Lagerung in der Flasche für mindestens 12 Monate.

Passt zu

Rindfleisch, Lammfleisch, Kalbfleisch, Geflügel, Wurstwaren