



VERRAZZANO

Chianti Classico

Der klassische Rotwein, von tiefen Rubinrot, mit leicht violetten Reflexen in den jungen Jahrgängen, fruchtiger Kirsche- und Brombeerduft, verbunden mit dem blumigen Hauch von roten Rosen. Harmonisch und ausgeglichen auf der Zunge, gute Struktur, wohlschmeckend, leichter Eichenholzton und gut eingebundene Tannine. Angenehme Noten von roten Beeren.

Weinsorte: Chianti Classico DOCG



Traubensorten: Sangiovese und Canaiolo

Alkohol: 14,00% vol

Anbaugebiet: Greve in Chianti

Bodenbeschaffenheit: Vorwiegend Alberese

Lese: von Hand

Weinbereitung: Gärung bei kontrollierter Temperatur von max. 28°C, 8 bis 12 Tage Mazeration mit häufigem Umstechen des Tresterhutes

Lagerung und Ausbau: 12 Monate ca. In großen und mittelgroßen Fässern aus slowenischer Eiche, gefolgt von weiteren 4 Monaten in der Flasche.

Erstes Produktionsjahr: 1924

Jährliche Produktion: 180.000 Flaschen

Flaschenmasse: 375ml - 750 ml - 1,5 lt - 3 lt

Empfohlen zu: Toskanischen Vorspeisen, rotem Fleisch, Pasta mit Fleischsosse, Wild.

Trinktemperatur: 16-18 °C

Enthält Sulfite



Castello di Verrazzano – Greve in Chianti – Firenze – Italia
tel.+39 055 854243 fax +39 055 854241 www.verrazzano.com info@verrazzano.com