



## Chianti Classico DOCG

Borgo Salcetino  
Italien, Toskana

### Vinifikation

Ausbau für 12 Monate in französischen Barriques, Lagerung in der Flasche für 6 Monate

### Charakter

Dichtes, sattes Rot; würziges und reiffruchtiges Bouquet mit feiner Mont-Chérie und Schokolade-Note; weicher Gaumenauftritt, schmelzig und stoffig, balancierter Mix von Frucht- und Holz-Aromen; langes und saftiges Finale, feine Gerbstoffe

### Konsumhinweis

Fleisch-Gerichte, Grill, Hack-Braten, Pasta, Halbhart-Käse, Hart-Käse

### Technische Details

Traubensorten:	95% Sangiovese Grosso, 5% Cannaiolo
Trinkreife:	2021 - 2025
Alkohol:	13 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

### Bewertungen

2018	Gambero Rosso	2/3
2017	Gambero Rosso	2/3
2016	Gambero Rosso	3/3
2015	Gambero Rosso	3/3