



VILLA S. ANDREA

Chianti Classico Villa S. Andrea Riserva

Generelle Eigenschaften

Abc Chianti Classico DOCG.



Sangiovese 80%, Merlot 20%.



Anbaugebiet: Chianti Classico.



Die Weinberge, auf denen diese Rebe wächst, befinden sich 250-300m über dem Meeresspiegel mit optimaler Ausrichtung nach Süden, auf Schiefer-Ton-Boden (galestro).



Die reifen Trauben, werden ausschließlich von Hand gelesen und dann, abgesteift und gepresst, zur Fermentierung bei gleichbleibender Temperatur von 26-28 Grad angesetzt. Anschließend erfolgt eine Maischegärung von 20-30 Tagen, die der maximalen Extraktion der Polyphenole dient. Diese geben dem Wein die intensive Farbe und den optimalen vollen Körper.

Ausbau: 18 Monate in Barrique aus französischer Eiche.

Flaschenreifung: 12 Monate.



Organoleptische Eigenschaften



Rubinrot mit leichter Tendenz zum Granatrot.



Intensiv, elegant, anhaltend, fruchtige Blume, würzig-erdige Note.



Weicher, vollmundiger und ausgewogener Tannin mit hoher Dichte.

Anhaltender Nachgeschmack mit einer Note von roten Beeren und Gewürzen.



Serviertemperatur: 18-20 Grad C.



Besonders geeignet zu Lamm, Schmorbraten, Wildgeflügel und reifem Käse.

SOCIETÀ AGRICOLA VILLA S. ANDREA

Via Fabbrica, 63

I - 50028 - S. Casciano V.P. (FI)

Telefon: +39 055 8244254

Email: marketing@villas-andrea.it



Symbole: «Diagram» by Yaroslav Samoilov, «grapes» by Katie Wright, «Location» by Rohit M S, «glass» by Gabriela Muñiz, «View» by artworkbean, «A good sniff» by Cards Against Humanity, «Chin2 by Dries Janssen, «Thermometer» by Renan Ferreira Santos, «utensils» by Juan Pablo Bravo, , «olive» by anbilero adaleru
