



VILLA S. ANDREA

# Chianti Classico Villa S. Andrea Gran Selezione 2011

## Generelle Eigenschaften

Abc Chianti Classico DOCG.



Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 10%, Syrah 10%.



Anbaugebiet: Chianti Classico.



Die Weinberge, reich an Schiefer-Ton (galestro), befinden sich auf 250 Höhe und erstrecken sich in Ost/Westausrichtung.



Die von Hand geernteten, selektierten und vollreifen Trauben werden entstielt und gepresst und fermentieren anschließend bei kontrolliert gleichbleibenden Temperatur von 26-28°C.

Dann erfolgt für 20-25 Tage die Maischgärung, um den Trauben den maximalen Gehalt von Polifenolen zu entziehen, die dem Wein seine intensive Farbe und seinen vollen Körper verleihen und auch einen langen Reifungs/Alterungsprozess (?) garantieren.

Ausbau: Der Reifungsprozess erfolgt für 18 Monate in Barriques in den unterirdischen Weinkellern des Landguts; hier erhält dieser Wein seine optimalen organoleptischen Eigenschaften.

Flaschenlagerung: 12 Monate.



## Organoleptische Eigenschaften



Intensive rubinrote Farbe mit Granatönen.



Feiner, eleganter und gleichzeitig würzig-intensiver Duft nach Waldfrüchten, schwarzem Pfeffer und hellem Tabak.



Weicher, körperreicher, dichter Geschmack. Am Gaumen Tannine und Säuregehalt von großer Kraft mit hervorragender Balance von Textur und Frucht. Langanhaltender Abgang mit fruchtig mediterran würziger Note und vollem Finale.



Serviertemperatur: 16-18°C.



Empfohlen zu Wild, Lamm, Rindfleisch und reifem, kräftigem 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](mailto: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

---