



VILLA S. ANDREA

Chianti Classico Il Perticato

Generelle Eigenschaften

Abc

Chianti Classico DOCG.



Sangiovese 90%, Syrah 10%.



Anbaugebiet: Chianti Classico.



Dieser Wein wird 250-300m über dem Meeresspiegel in Hügellage mit optimaler Ausrichtung, auf Schiefer-Ton-Boden (galestro) angebaut.

Die Reberziehung ist ‚cordone speronato‘ (Kordon). Durch die Entfernung eines Teils der Trauben wird mit den verbleibenden, zur Reifung gelangenden Trauben eine optimale Weinqualität erreicht.



Die vollreif geernteten Trauben werden zunächst gepresst und anschließend zur Fermentierung bei gleichbleibender Temperatur von 26-28 Grad in den Weinkeller gebracht., mit der anschließenden längeren Maischegärung kommt es schließlich zur optimalen Entwicklung von Farbe, Duft und Körper.

Ausbau: 12 Monate in Fässern aus französischer Eiche a (35 Hektoliter).

Flaschenreifung: 6 Monate.



Organoleptische Eigenschaften



Rubinrot mit leicht granatroter Tönung.



Intensive, fruchtig feine Blume mit leicht würziger Note.



Von weichem, weitem, ausgewogenem Tannin und ausgewogenem Säuregehalt.

Nachgeschmack: rote Beeren und Gewürze.



Serviertemperatur: 16-18 Grad C.



Besonders geeignet zum italienischem ‚antipasto‘, weißem Fleisch und frischem 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
