

Vicchiomaggio

Agostino Petri Chianti Classico Riserva DOCG



Anbaugebiet: - Chianti Classico

Jahrgang:	2017	Geschmack:	trocken
Alkohol:	14 % vol.	Verschluss:	Kork
Säure:	5,7 g/l	Inhalt:	0,00
Restzucker:	1,9 g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite		
Rebsorte:	90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon		

Auszeichnung: **4 Trauben Bibenda, Luca Maroni 92 Punkte**

Empfehlung:

Passend zu kräftigem Käse und Fleischgerichten

Beurteilung:

Typisch rubinrot mit einem Duft von reifen Früchten, Kirschen und Beeren. Angenehme Tannine geben dem Wein einen trockenen Abgang.

Ernte / Herstellung:

Fermentation findet für 8-10 Tage im Edelstahltank statt. Dann reift der Wein 7 Monate in Barrique und weitere 8 Monate in großen Holzfässern, darauf folgen 4 weitere Monate in Flaschen.



Art.-Nr.: 06052-17

