



Chianti Classico Riserva 2018

CHF 35.00 | 10 cl = CHF 4.67

Rubinrot. Während das Bouquet trockene Früchte und Blumen vereint, überzeugt dieser Chianti im Geschmack mit raffinierten Holznoten. Angenehmer, mittellanger Abgang.

Produzent	Capannelle
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Toskana
Subregion	Chianti Classico
Klassifizierung	DOCG
Jahrgang	2018
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.0000 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	2026 - 2033
Traubensorten	Sangiovese
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	317755
Passt zu	Schmorgerichten, Rind, Käse
Bewertungen	James Suckling 92/100



Vinifikation

Traditionelle Maischegärung für drei Wochen. Biologischer Säureabbau. Danach reift der Wein während 20 Monaten in Fässern aus französischer und slawonischer Eiche. Darauf folgen noch zwölf Monate im Stahltank und sechs Monate auf der Flasche.

Terroir

Dieser Wein spiegelt auf ideale Weise das Terroir des Chianti Classico wider. Er ist gewissermassen eine Art Landschaft in der Flasche. Die Böden bestehen vornehmlich aus Kalkstein.

Geschichte





Das mittelalterliche Dorf Castello d'Albola liegt auf den herrlichen Chianti-Hügeln, an einem unvergleichlichen Ort voller Geschichte, Kunst und inmitten einer einzigartigen, unübertroffenen landschaftlichen Harmonie. Ursprünglich im Besitz der bedeutendsten toskanischen Adelsfamilien wie den Acciaioli, den Samminiati, den Pazzi und den Ginori Conti ist es seit 1979 im Besitz der Familie Zonin, die das Weingut seit 30 Jahren hingebungsvoll umsorgt. Die Familie Zonin erweiterte sowohl die Rebflächen als auch den landwirtschaftlichen Betrieb, der sich heute auf über 900 Hektar ausbreitet, von denen 150 Hektar Rebfläche sind.

