

San Michele a Torri Chianti Colli Fiorentini DOCG

So macht Chianti Spaß: duftig, fruchtig, der Mund voll Wein mit guter Sangiovesestruktur im Rücken.

80 % Sangiovese, 20 % Canaiolo, Colorino und Merlot. Ausbau im klassischen Zementtank und im großen Holzfass. Nicht unser billigster Chianti, aber sicher nicht zufällig mit Abstand unser meistverkaufter.

Erzeuger:	Fattoria San Michele a Torri
Anbaugebiet:	Chianti
Rebsorte:	Sangiovese, Canaiolo, Colorino
Jahrgang:	2022
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 3-4 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Pasta, südlichem Gemüse
Artikel-Nr.	26002
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-009
Schweflige Säure frei (mg/l)	27
Gesamtsäure (g/l)	5,5
Restzucker (g/l)	0,5
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	74
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,7
Weinstil	Holzfass

