




## San Vito Chianti

### Chianti DOCG 2008


Ein Chianti aus 100% Sangiovese: urtypisch, charaktervoll -  
Toskana pur!


**Artikelnummer** 3012.08  
**Weingut** Tenuta San Vito  
**Region** Chianti  
**Jahrgang** 2008

 **Degustationsnotiz**  
Rubin mit violetten Reflexen; fruchtig nach Kompott, aber auch Eukalyptus; weicher Auftakt, geschmeidig, dezentes, feinkörniges Tannin, gut eingebundene Säure, im Abgang würzig  
*Martina Korak, Önologin*


 **Rebsorten**  
Sangiovese (100%)

 **Speisenvorschläge**  
Pasta-Gerichte, Schmorbraten (Brassato), aromatische Pilzgerichte

 **Lagern** Bis mindestens 2013 lagerfähig

 **Genusstipp** Optimaler Genuss bei 16-18 °C

 **Verschluss** Naturkork

 **Analysedaten**

Alkohol	13%
Freie SO2	10 mg/l
Gesamte SO2	27 mg/l
Flüchtige Säure	0.46 g/l
Gesamtsäure	4.8 g/l
pH-Wert	3.60
Restzucker	0.4 g/l
Analysedatum	18.05.2016

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: IT-BIO-006  
Herkunft: IT  
Abfüller:  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/3012.08](http://www.delinat.com/3012.08)