



## Vignano Oscan

### Chianti DOCG 2013

Ein harmonischer Chianti, der durch fruchtige und würzige Noten sowie feine Tannine besticht.

**Artikelnummer** 1554.13  
**Weingut** Soc. Agr. Fanucci  
**Region** Toscana  
**Jahrgang** 2013

**Degustationsnotiz**  
Purpur; würziges Bukett nach Leder und Pfeffer, Kompottnoten; weicher Auftakt, harmonisch, feinkörniges Tannin; würziger Abgang, elegant mit tragender Säure  
*Martina Korak, Önologin*

**Rebsorten**  
Sangiovese (75%)  
Malvasia Nera (20%)  
Malbec (5%)

**Speisenvorschläge**  
Crostini, Pasta mit gedünstetem Gemüse, Fleischgerichte an gut gewürzter Sauce

**Lagern** Bis mindestens 2019 lagerfähig

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

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

**Analysedaten**

Alkohol	13.5%
Freie SO <sub>2</sub>	5 mg/l
Gesamte SO <sub>2</sub>	14 mg/l
Flüchtige Säure	0.57 g/l
Gesamtsäure	5.3 g/l
pH-Wert	3.50
Restzucker	0.9 g/l
Analysedatum	11.11.2015

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/1554.13](http://www.delinat.com/1554.13)