



Vignano Senio

Chianti DOCG 2015

Eine moderne Interpretation von Chianti: kräftige Tannine und doch sanft und geschmeidig am Gaumen.

Artikelnummer 1560.15
Weingut Soc. Agr. Fanucci
Region Toscana
Jahrgang 2015

 **Degustationsnotiz**
Rubinrot; intensives Bukett, markante Backpflaumennoten, dezente Rauchtöne; weicher Auftakt, volle Spannkraft, animierende Säure, feinkörniges Tannin; langer Abgang
Martina Korak, Önologin

 **Rebsorten**
Sangiovese (85%)
Merlot (5%)
Petit Verdot (5%)
Syrah (5%)

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

 **Lagern** Bis mindestens 2022 lagerfähig

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

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

 **Analysedaten**

Alkohol	14.5%
Freie SO2	32 mg/l
Gesamte SO2	85 mg/l
Flüchtige Säure	0.48 g/l
Gesamtsäure	5.3 g/l
pH-Wert	3.53
Restzucker	1.2 g/l
Analysedatum	11.12.2018

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/1560.15