



Chianti San Vito

Chianti DOCG 2018

Eine feiner Chianti aus dem Ferien- und Weinparadies in den Hügeln um Florenz.

Artikelnummer 3011.18
Weingut Tenuta San Vito
Region Chianti
Jahrgang 2018

Degustationsnotiz
Rubinrot; fruchtiges Bukett nach Himbeer und Kirschen; geschmeidig am Gaumen mit einem sehr feinen Tannin, fruchtig-würzige Gaumenaromatik
Martina Korak, Önologin

Rebsorten
Sangiovese (100%)

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

Lagern Bis mindestens 2023 lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei 16-18 °C

Verschluss Naturkork

Analysedaten

Alkohol	13.5%
Freie SO2	mg/l
Gesamte SO2	mg/l
Flüchtige Säure	g/l
Gesamtsäure	g/l
pH-Wert	
Restzucker	g/l
Analysedatum	

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/3011.18