



La Valle Chianti

Chianti DOCG 2014

Junge Sangiovese-Trauben in Hochform: ein fruchtiger Chianti für jeden Tag.

Artikelnummer 3014.14
Weingut Tenuta San Vito
Region Chianti
Jahrgang 2014

Degustationsnotiz
Intensives Purpur; im Bukett reife Pflaumen, Kirschen, Weissdorn und Pfeffer; weicher Auftakt, feinkörniges Tannin, angenehme Struktur; im Abgang intensive Aromatik

Martina Korak, Önologin

Rebsorten
Sangiovese (100%)

Speisenvorschläge
Pasta an Fleischsauce, Gemüsegratin, Eintöpfe (am besten mit Bohnen)

Lagern Bis mindestens 2018 lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei 16-18 °C

Verschluss Naturkork

Vegan ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

Analysedaten

Alkohol	12.5%
Freie SO2	10 mg/l
Gesamte SO2	51 mg/l
Flüchtige Säure	0.51 g/l
Gesamtsäure	5.6 g/l
pH-Wert	3.60
Restzucker	2.9 g/l
Analysedatum	10.11.2015

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/3014.14