



Chianti Classico Gran Selezione 2016

Borgo Scopeto



Artikel Nr.	08055
Land	Italien
Herkunft	Toskana, DOCG-Anbaugebiet Chianti Classico, Castelnuovo Berardenga von den renommiertesten Weinbergen des Weinguts und wird nur aus den besten Jahrgängen erzeugt. Die Konsistenz und Gefälligkeit des Weins und seine Eleganz bezeugen auf höchstem Niveau
Rebsorte	Sangiovese (100%)
Qualitätsbezeich.	Chianti Classico Gran Selezione DOCG
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Ausbau	Manuelle Lese. Zehn Tage Gärung bei 28°C , danach Delestagen und mehrfaches Umwälzen. Aufgrund der sehr hohen Qualität der Trauben wird der Schalenkontakt um weitere zehn Tage verlängert. 18 Monate Reifung in französischen 10 hl-Eichenholzfässern. Spontane malolaktische Gärung. Teilweiser Ausbau im Holzfass.
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Kräftiges Rubinrot. Reichhaltig und intensiv. Anklänge von kleinen schwarzen Waldfrüchten bis zu Edelholzern wie Vanille, Kakao und Lakritze reichen, entfalten eine verführerische Vielschichtigkeit. Im Geschmack trocken, gut strukturiert, streng und elegant; mit einer Säure, die ein hervorragendes Gleichgewicht zur sehr feinen Tanninstruktur bildet.
Empfehlung	Zu allen Fleischsorten und mittelreifem Käse.

Über den Winzer

Im Jahre 1998 übernahm Elisabetta Gundi-Angelini dieses wunderschön gelegene Weingut, um daraus ein Schmuckstück zu machen. Zuerst entstand in mitten der Weinberge ein Keller nach den neuesten Erkenntnissen der schonenden Traubenverarbeitung. Dann wurde der Borgo unter Beibehaltung der alten Substanz zu einem eleganten Hotel umgebaut. Konsequenter folgt man dem Terroir-Gedanken und erzeugt Chianti Classico vor allem aus Sangiovese, nutzt aber auch die Möglichkeiten Internationaler Rebsorten in der Cuvée Borgonero.