



LA MIRANDOLA
CHIANTI CLASSICO
D.O.C.G.



DATENBLATT

Weinsorte: Chianti Classico DOCG

Rebsorte: Sangiovese und Colorino

Boden: Hügelig

Anbausystem: Guyot

Weinbereitung: Traditionelle Rotweinbereitung mit häufigem Umpumpen und Delestage für eine bessere Extraktion der Farbe und der Polyphenole. 10-15 Tage Mazeration

Farbe: Rubinrot

Geschmacks- und Duftnoten: Erdige Noten, Lindenblüten, Spuren von Leder und Himbeeren

Struktur: Mittelkräftig

Serviertemperatur: Zimmertemperatur

Reifung: Gereift in 10-HL-Fässern. Mindestens 6 Monate

Vermarktung: Mindestens 13 Monate nach der Weinlese

Alkoholgehalt: 13.5 Grad

