

Neocampana Chianti Riserva DOCG 2019

Wissenswertes

Die neue Chianti Linie Neocampana von Melini lässt die Form der weltberühmten Bastflasche andeutungsweise wieder aufleben. Eine Hommage an den legendären "Fiasco". Das Motto: "Ricordare e rinovare" (dt. erinnern und erneuern).

Anbaugebiet

Weinberge der Kellerei Melini.
Spalierziehung: Guyot mit Kordon-Zapfenschnitt.
Begrenzte Hektarerträge.

Traubensorte

Sangiovese grosso 85%, Cabernet und Merlot 15%.

Boden

Kalkstein, Mergel, Lehm und alluviales Material.

Herstellverfahren

Sorgfältige Selektion von Hand. Maischegärung bei kontrollierter Temperatur unter häufigem Aufrühren des Tresterhutes. Biologischer Säureabbau. Der Chianti Riserva reift 24 Monate in französischen Holzfässern. Danach einige Monate in der Flasche.

Farbe

Intensives Rubinrot.

Bukett

Frisch und fruchtig. Erinnert an Himbeeren und Brombeeren kombiniert mit einem eleganten Duft nach Veilchen und Lilien.

Geschmack

Vollmundig, weich und würzig. Am Gaumen Beerenkonfitüre und Mandeln. Angenehme Persistenz im Abgang.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Rotwein bei Raumtemperatur von 18-20°C.

Lagerung

Der Chianti Riserva DOCG kann noch 4-5 Jahre nach der Weinlese reifen.

Serviervorschlag

Dieser Chianti passt wunderbar zu schmackhaften Pastagerichten. Als Riserva auch zu gegrilltem Fleisch, Wild sowie zu Pecorino.



Sonstige Daten:

Art-Nr: 3907

Verschluss: Presskork

Alkohol: 14,00% Volumen

Anbau: konventionell

Säure: 5,20 g/l

EAN: 8000160621581

Restzucker: 0,50 g/l