

CASTELLO DI UZZANO

Chianti Classico DOCG

JAHRGANG	2014
ANBAULAND	Italien
REGION / LAGE	Toskana – Chianti Classico DOCG
REBSORTE (N)	Sangiovese
GESCHMACK	Trocken
VINIFIKATION	
PRÄMIERUNG	
CHARAKTER	Intensive, typische Chianti Fruchtnoten von Veilchen und Kirschen. Er verbreitet sich im Mund fein und aromatisch, dicht mit feinem Gerbstoff und guter Struktur.
EMPFEHLUNG	Zu herzhaften Wildgerichten, kross gebratenem Geflügel und Wildgeflügel und würzigem Braten mit kräftiger Soße.
SERVIERTEMP.	17 - 19 °C
INFO	Etwa im Jahre 1300 begann man im Chianti Gebiet, auf dem Weingut des Castellos Uzzano mit der Produktion von hochwertigen Chianti Weinen. Diese lange Erfahrung hat zum Erfolg und Bekanntheitsgrad der Weine auf der ganzen Welt beigetragen. Dank der guten Weinbergslagen, die seit Jahrhunderten gepflegt werden spiegelt die Qualität der Weine sich auch im Wahlspruch des Weingutes wider: „wine has been an art for centuries“. (Weine als Kunstwerk über die Jahrhunderte).



ANALYSE Säure 5,6 g/l Restzucker 5,0 g/l



>> Zur Website der Firmengruppe
<http://www.bernard-massard.de>

Alkohol 13,5 % vol

Inhalt / Fl. je Karton 0,75 L | 6

EAN FI. 4008077220068