

Expertise 22006



VINCO
EXKLUSIV-IMPORT

15.11.2023

Niccoló da Uzzano
Chianti Classico - Bio

Land	Italien
Anbaugebiet	Toskana – Chianti Classico DOCG
Lage	Chianti Classico
Klassifizierung	DOCG
Weingut	Fattoria Petrolio
Kategorie	Rotwein
Geschmack	Trocken
Rebsorte	Sangiovese

Beschreibung Intensive, typische Chianti Fruchtnoten von Veilchen und Kirschen. Er verbreitet sich im Mund fein und aromatisch, dicht mit feinem Gerbstoff und guter Struktur.

Temperatur 17 - 19 °C

Foodpairing Zu herzhaften Wildgerichten, kross gebratenem Geflügel und Wildgeflügel und würzigem Braten mit kräftiger Soße.

Info Die Jahrhunderte zurückreichende Tradition im Umgang mit der Rebsorte Sangiovese im Chianti Gebiet resultiert in 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). Ab Jg. 2020 ist Niccolo da Uzzano auch Bio zertifiziert.

Jahrgang	2020
Alkohol	14.0 % vol
Säure	6.0 g/l
Restsüße	1.5 g/l
Allergene	Enthält Sulfite
Bio zertifiziert	DE-ÖKO-007
Artikel	22006
Flascheninhalt	0.75 L
Fl. je Karton	6.0
Flaschen-EAN	4008077220068

