



Leonardo, Chianti DOCG Magnum

Art. Nr.: 10411

Hersteller: Cantine Leonardo da Vinci, Vinci/Firenze

Land: Italien

Region (Betriebssitz): Toscana

Gebiet (Betriebssitz): Chianti

Rebsorte: Sangiovese, Merlot

Alkoholgehalt: 13 %

Reife: bis 2016

Bodentyp: Lehm

Vinifizierung/Ausbau: Die Trauben werden bei einer 8-tägigen Schalenmazeration vinifiziert. Fermentation bei Temperaturkontrolle um 28 bis 29 °C. Häufiges Umpumpen gewährleistet eine intensive Extraktion der Aromen sowie Bewahrung intensiver und nachhaltiger Frucht.

Kategorie: Rotwein

Stilistik: Rot & fruchtig

Tannin: sanft

Säure: 5 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1,35 g

Speiseempfehlung:

Kalb: Grillen/Braten

Flaschengröße: 1,5 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 16.20

Verkostnotiz

Tiefes Rubinrot mit Granatreflexen, in der Nase intensiv nachhaltig und von zarter Frucht geprägt, die an Kirschen erinnert.