



Chianti Classico, DOCG

I Sodi

Alkoholgehalt	14,0 % vol
Allergene	enthält Sulfite
Ausbauart	40% Edelstahltank (12 Monate), 60% Großes Holzfass/Fuder (16 Monate)
Boden	Tonschiefer, Kalkmergel
Farbe	rot
Geschmack	trocken
Herkunftsland	Italien
Hersteller / Abfüller	I Sodi Societa Agricola S.R.L., Localta' I Sodi - Franzione Monti, IT-53013 Gaiole in Chianti
Jahrgang	2022
Passt zu	Pappardelle mit Rinderfiletspitzen, Waldpilzragout, Kürbis-Maronen-Tajine
Qualität	DOCG
Rebsorte(n)	93% Sangiovese, 7% Canaiolo Nero
Region	Toscana
Restzucker	1,0 g / Liter
Säure	5,8 g / Liter
Verschlussart	Naturkorken
Weintyp	Rotwein
genießen bis	2028
optimale Trinktemperatur	16-18 °C
Produktnummer	1005300122

Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?

Wir beraten Sie gerne! Tel: 040-556 20 20