

PLOZZA
wine-group



2022 Chianti Classico DOCG Bio

Dievole

Produzent	**Dievole**
Herkunft	**Toscana, Italien**
Traubensorten	**Sangiovese**
Flaschengrösse	**75 cl**

Allergene
Enthält Sulfite

Weinbeschrieb
Intensives rubinrot. Intensiv mit Aromen von reifen roten Früchten, Blumennoten, besonders nach Veilchen. Voll mit reifen Tanninen, die eine harmonische und gut integrierte Mineralität hervorheben. Er hat einen deutlichen Geschmack von roten Waldfrüchten und Kirsche und ein persistentes, aber geschmeidiges Finale. Gute Drinkbarkeit.

Vinifikation und Ausbau
Spontangärung mit einheimischer Hefe in Rohbetontanks von 75 Hl für 14-15 Tage bei kontrollierter Temperatur (26 - 28 °C). Natürliche malolaktische Gärung in den selben Tanks. Der Holzausbau erfolgt in großen französischen, nicht gerösteten Eichfässer aus Allier von 41/43 Hl für einen Zeitraum von ca. 13 Monaten. Der Ausbau in der Flasche erfolgt für einen Zeitraum von mindestens drei Monaten.

Passt zu
Käse, zu Nudelgerichten mit traditionellen Saucen und gegrilltem Fleisch.