



**PLOZZA**  
— wine-group —



## 2016 Vigna di Sessina Gran Sel. Bio Dievole, Chianti

Produzent	Dievole
Herkunft	Toscana, Italien
Traubensorten	Sangiovese
Flaschengrösse	75 cl

### Allergene

Enthält Sulfite

### Weinbeschrieb

Rubinrot mit leichten, granatroten Reflexen. Die Nase wird von deutlichen Aromen roter Früchte, Brombeeren, Lakritze und schwarzem Tee mit leichten floralen Akzenten verwöhnt und zart mit Würz-Nuancen bereichert. Geschmacklich zeigt er sich sehr elegant, mit bedeutender Tiefe und einem perfekten, ausgewogenen persistenten Finale.

### Vinifikation und Ausbau

Gärung für 14-15 Tage in Roh-Zementtanks von 75 Hl bei einer maximalen Temperatur von 26°C. Ausbau in nicht gerösteten, französischen Eichen-Fässern für circa 17 Monate. Danach Lagerung in der Flasche für mindestens 12 Monate.

### Passt zu

Rindfleisch, Lammfleisch, Kalbfleisch, Geflügel, Wurstwaren