

Castello di Meleto Chianti Classico DOCG

Ein klassischer Chianti Classico, der mit seinen Aromen von Kirschen, Veilchen und würzigen Kräutern die Essenz der Toskana einfängt.

Vinifikation

Traditionell mit Temperaturkontrolle und anschließender Reifung in großen Eichenfässern, um die charakteristische Frische und Finesse zu bewahren.

Verkostungsnotizen

Lebendig am Gaumen mit Noten von roten Kirschen und einer feinen Kräuterwürze. Weiche Tannine führen zu einem ausgewogenen und angenehmen Abgang.

Speisenbegleitung

Ideal zu Pasta mit Tomatensauce, gegrilltem Fleisch und gereiftem Käse.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Sulfite	Ja
---------	----

Sonstige Angaben

Geschmack	trocken
Herkunft	Italien
Rebsorte	Sangiovese
Zertifizierung	BIO
Passt zu	rotes Fleisch, kräftiger Käse, gegrillter Fleisch
Region	Toskana
Verschlusstyp	Naturkorken
Alkoholgehalt	13.50% % Vol.
Enthält Alkohol	Ja

Inverkehrbringer

Castello di Meleto
Loc. Meleto 53013 Gaiole in Chianti Italien