

# Italien - Chianti

## Vigneti La Selvanella Chianti Classico Riserva DOCG

### Mellini



Dieser Chianti Riserva der höchsten Qualitätsstufe DOCG stellt einen Meilenstein in der Geschichte dieser berühmten Weinanbauregion dar. Seit 1969 werden die Trauben aus der Einzellage VIGNETI LA SELVANELLA separat vinifiziert und ausgebaut. Im Bouquet entfaltet sich eine klassisch-feine, ausgewogene Palette von Aromen, die vielversprechender nicht sein könnte. Dieser erste Sinneseindruck wird durch einen stilvollen, strukturierten, fruchtigen und verarbeiteten Körper im Gaumen bestätigt. Das Finale ist anhaltend und von einer exemplarischen Ursprünglichkeit und Echtheit.



Rebsorten: Sangiovese, Canaiolo



Weinausbau: während 24 Monaten in traditionellen grossen Eichenfässern ausgebaut und für weitere 3 Monate auf der Flasche gereift



Passt gut zu: Braten, Risotto, Wild, Käse



Aroma: fruchtig



Genussreife: 5 bis 8 Jahre



Alkoholgehalt: 14.5 % Vol.



Trinktemperatur: 16 bis 18° C



Einheit: 75 cl