

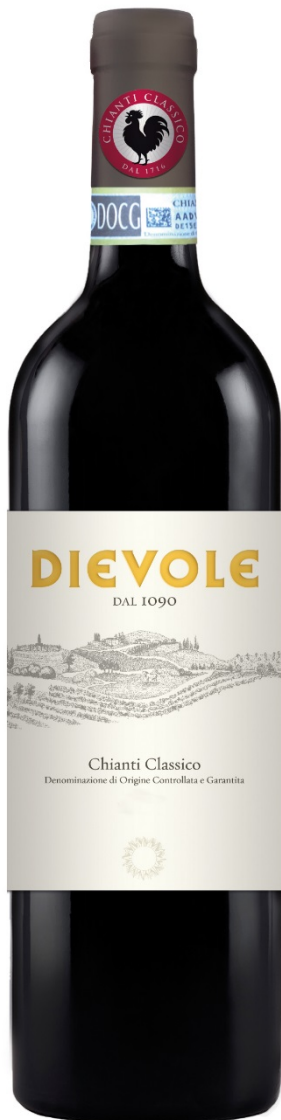
DIEVOLE

DAL 1090



CHIANTI CLASSICO DOCG – *Organic Wine* 2017

Dievole Chianti Classico DOCG ist der Topwein des Gutes, und hat die Rolle



ANMERKUNGEN

Rebsorte: 90% Sangiovese, 7% Canaiolo, 3% Colorino

Ausbau: 13 Monate

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Säuregehalt: 5,7 g/l

Servieren bei: 18° C

ORGANOLEPTISCHE ANMERKUNGEN

Farbe: intensive rubinrote Farbe

Nase: sehr blumig, mit Noten von Duftveilchen und bereichert mit Aromen von reifen roten Früchten.

Geschmack: Die Mineralität ist mit einem reifen Tannin gut integriert und harmonisiert. Am Gaumen spiegeln sich Aromen von roten Früchten wie Kirschen wider. Wein von Struktur mit einem angenehmen und persistenten Abgang. Sehr gut trinkbar.

AGRONOMISCHE ASPEKTE

Höhe: 300-420 m ü.d.M.

Zusammensetzung des Bodens: teils sandstein- teils schluffig- tonige Böden, mit Knochenanteilen und Vorhandensein von Kalkstein und Mergel

Anbausystem: Kordon- Erziehung, in Konvertierung zur Guyot- Erziehung

Anbaudichte: 5000 Pflanzen/Hektar

Alter der Reben: 18 Jahre

Ertrag pro Hektar: 75 Zentner

Produktion pro Pflanze: 1,5 kg

Erntezeit: Ende September

ÖNOLOGISCHE ASPEKTE

Gärung: Für 14-15 Tage in Roh-Zementtanks von 75 Hl bei einer maximalen Temperatur von 28°C.

Ausbau: in nicht gerösteten, französischen Eich-Fässern von 41 Hl für circa 13 Monate.

Lagerung: Flaschenlagerung für einen Zeitraum von mind. 3 Monaten