

Produktinformation

II GUIDO



NAME	II GUIDO 2011
WEINBEZEICHNUNG	Chianti Montespertoli D.O.C.G. Rotwein, 14,5 % vol.
ANBAUZONE	Montespertoli, Florenz, Toskana
REBSORTEN	95% Sangiovese, 5% Merlot
PFLEGE DES WEINBERGS	Ausdünnung der Trauben und beidseitiges Entlauben im August
TRAUBENLESE	Manuelle Traubenlese, schonendes Abbeeren und Pressen des Weines, traditionelle Weinreifeung in Stahlfässern 15-20 Tage bei einer kontrollierten Temperatur von 26° C
VERFEINERUNG	12 Monate Reifung in Eichenfässern, zweimal monatlich „batonage“, die dem Wein Struktur und Vielfalt verleiht. Dreimonatige Flaschenreifeung.
MENGE	3.000 Flaschen/750ml
FARBE	Rubinrot mit Granatapfel-Nuancen
AROMA	würzig, intensive Duftnoten von roten Früchten, Waldbeeren, Vanille, feiner, gehaltreicher Duft
GESCHMACK	tannisch, warm und würzig, elegant und ausgewogen, weicher, vollmundiger Abgang
TRINKTEMPERATUR	16-18° C, 2 Stunden vorher zu öffnen und in großen, offenen Weingläsern zu genießen
PASST AM BESTEN ZU	Hauptgängen aus rotem Fleisch, Wild und lang gereiftem Käse
FLASCHE	750ml
KARTON/GEWICHT	6 Flaschen, Hochformat - kg 8