

Chianti DOCG 2016

Zugänglich mit viel Frucht, angenehm milder Säure und zarten Tanninen, weicher Trinkfluß

Winzer: Masi Renzo
Region: Toskana
Rebsorte: 92% Sangiovese, 8% Canaiolo u.a.
Farbe: rot
Ausbau: Stahltank
Alkohol: 13.0 % vol
Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Zu Antipasti, Pizza, Risotto und zur Brotzeit

1.50 l – Bestellnummer 08216

Masi Renzo
Toskana

Seit drei Generationen ist die Familie Masi im Weingeschäft tätig, immer mit dem Ziel, Weine für den täglichen Gebrauch mit einem optimalen Preis-Genuss-Verhältnis zu produzieren. Dazu arbeiten sie im gesamten DOCG-Gebiet mit langjährigen Partnern zusammen. Die Kooperation beschränkt sich nicht nur auf den Einkauf der Trauben, sondern umfasst auch die Beratung und Betreuung bei der Bewirtschaftung der Weinberge. Unter dem Label Fattoria Basciano werden nur gutseigene Trauben verarbeitet und folglich die Weine nicht allgemein als Chianti, sondern als Chianti Rufina etikettiert. Die Fattoria Basciano liegt westlich über dem Ort Rufina auf 300 m Seehöhe und umfasst 70 Hektar, von denen 30 mit Weinreben bepflanzt sind. Die Reben wachsen auf skelettreichen Tonschieferböden. Das Mikroklima ist trocken und durch deutliche Temperaturschwankungen im Sommer gekennzeichnet. Ideale Bedingungen also für den Diplomlandwirt Paolo Masi, der daraus samtige Weine mit angenehmem Trinkfluss macht.

Abbildung unverbindlich