



Chianti Colli Aretini DOCG 2015

Klassischer Chianti mit ansprechender Frucht, guter Struktur und Biss

Winzer: Vini Tipici

Region: Toskana

Rebsorte: 80% Sangiovese, 10% Canaiolo, je 5% Cabernet S. und Merlot

Farbe: rot

Ausbau: Stahltank und großes Holzfaß

Alkohol: 12.5 % vol

Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Zu Pasta mit Tomatensauce, Currywurst und indischer Küche

0.75 l – Bestellnummer 12915

Vini Tipici Toskana

Das ist die ursprüngliche Toskana! Aber nicht die der Burgen und prächtigen Landsitze. Lange bevor Weinmachen als Kunst betrachtet wurde und das Streben nach internationalem Ruhm und dem großen Geld eine neue Generation von Winzern hervorrief, gab es die Landweine. Gemacht nicht von Künstlern und Flying Winemakers, sondern von Handwerkern, die fest mit ihrem Heimatboden verbunden sind und ihr Wissen von Generation zu Generation weitergeben. Für diese Bauern ist Wein immer noch das, was er immer schon war und

immer noch sein sollte: ein Alltagsgetränk, das zum Essen gereicht wird und an dem man sich nach anstrengendem Tagwerk erfreuen kann. Diese Tradition führt die Cantina dei Vini Tipici dell'Aretino fort. Unter der Leitung von Gianni Iseppi sind in dieser Genossenschaft mehr als 400 Bauern vereint, die zusammen etwa 800 Hektar bewirtschaften. Hier werden im wahrsten Sinne typische Weine erzeugt, wie der erfrischend herzhaft-bianco Vergine und der knackige, im besten Sinne rustikale Chianti.