



Parol Vini S.r.l.

TECHNISCHES DATENBLATT

CHIANTI DOCG

KONTROLLIERTE UND GARANTIERTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG (DOCG).



∞ ◆ KLASSIFIKATION:

Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung (DOCG).

∞ ◆ REBSORTEN:

Sangiovese 80 %, mit Ciliegiolo und Canaiolo.

∞ ◆ ALKOHOLGEHALT:

12,5% vol

∞ ◆ HERKUNFTSGEBIET:

Chianti DOCG-Produktionsgebiet, Toskana.

∞ ◆ HERSTELLUNGSVERFAHREN:

Ernte im September, Weinbereitung mit 2 Umwälzungen pro Tag bei einer kontrollierten Temperatur von 28 °C und Mazeration für 2 Wochen. Nach dem Abstich und der anschließenden malolaktischen Gärung bleibt der Wein 1–2 Monate auf der Hefe. Abfüllung 6 Monate nach der Ernte.

∞ ◆ SENSORIK:

Lebendiges und brillantes Rot. Feines und duftendes Aroma mit Noten von frischen Früchten. Harmonischer, runder und sehr eleganter Geschmack.

∞ ◆ SPEISEEMPFEHLUNGEN:

Es eignet sich für Braten, Schmorbraten, weißes und rotes Fleisch. Es sollte bei einer Temperatur von 18–20 °C serviert werden und eine halbe Stunde vor dem Servieren entkorkt werden.

∞ ◆ LOGISTIKDATEN:

Villa-D'Adige-Palette - 125 Kartons (5 Lagen mit jeweils 25 Kartons) - Einheiten pro Palette: 750 - Abmessungen: 120 x 80 x 170 cm - Gesamtgewicht: 898 kg

Parol Vini S.r.l. • Via Casona 11 • 36056 Tezze sul Brenta VI

Tel. 0424 89022

E-mail: info@parolvini.com • Website: www.parolvini.com