



Chianti Classico Riserva Misciano 2011

Borgo Scopeto



Artikel Nr.	08054
Land	Italien
Herkunft	Toskana
Rebsorte	Sangiovese (90 %), Merlot (5 %), Colorino (5 %)
Qualitätsbezeich.	DOCG
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 18 °C
Ausbau	Traditionelle Vinifizierung, 18 - 24 Monate in 30 hl Eichenfässern und 500-Liter-Weinfässern, 8 Monate in der Flasche gereift
Boden	Sandige, steinige Tonböden
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Intensives Rubinrot. In der Nase stark, rein und elegant, mit Andeutungen von Mandeln, Röstkaffee und leichter Würze. Vollmundig, trocken, herb, mit Struktur. Harmonisch und elegant mit großer Weichheit im Abgang.
Empfehlung	Kalbs- und Rindfleisch, gebraten oder geschmort, reifem Käse
Über den Winzer	Im Jahre 1998 übernahm Elisabetta Gundi-Angelini dieses wunderschön gelegene Weingut, um daraus ein Schmuckstück zu machen. Zuerst entstand in mitten der Weinberge ein Keller nach den neuesten Erkenntnissen der schonenden Traubenverarbeitung. Dann wurde der Borgo unter Beibehaltung der alten Substanz zu einem eleganten Hotel umgebaut. Konsequenter folgt man dem Terroir-Gedanken und erzeugt Chianti Classico vor allem aus Sangiovese, nutzt aber auch die Möglichkeiten Internationaler Rebsorten in der Cuvée Borgonero.