



Chianti Classico DOCG 2017

Borgo Scopeto



Artikel Nr.	08053
Land	Italien
Herkunft	Toskana, aus den Weinbergen Fornacino, Misciano, Vittoria und Cagliano
Rebsorte	Sangiovese (90 %), Merlot (5 %), Colorino (5 %)
Qualitätsbezeich.	DOCG
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 18 °C
Ausbau	Traditionelle Vinifizierung, 1 Jahr in Holzfässern unterschiedlicher Größe, Reifung mindestens 5 Monate in der Flasche
Boden	Sandige, steinige Tonböden
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Intensives Rubinrot, großzügig und intensiv, aber ebenso süß und fruchtig, mit Anklängen von Waldbeeren. Angenehme Nuancen von edlem Holz, Vanille und Kakao. Im Finale ein überraschender Kirschgeschmack. Trocken, gute Struktur, herb und elegant mit einem langen Abgang am Gaumen.
Empfehlung	Nudelgerichten, allen Fleischarten und mittelreifem 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.