



Chianti Classico DOCG 2020

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. |