

Chianti Riserva *D.O.C.G*

Fattoria Casalbosco

Herkunft

Pistoia / Toscana

Rebstock

Sangiovese / Merlot

Farbe

Intensives Rubinrot mit purpurnem Abglanz

Duft

Die aromatische Nase wird von Kirschen dominiert, die im Einklang mit den Noten von roten Brombeeren, geröstetem Kaffee und Gewürze wie Zimt und Vanille sind.

Geschmack

Leicht frischer Auftakt, abgelöst von einer ausdrucksvollen, immer neuen Facette zeigenden Gaumenaromatik; dezente Edelholznoten im spannungsvollen, anhaltenden Finish.

Gradation

14.5 % vol.

Vinifikation

Ausbau während 12 Monaten in französischen Barriques und für weitere 6 Monaten in der Flasche gelagert.



Samtliche Hügel erstrecken sich über Kilometer und umzingeln die Fattoria Casalbosco in Montale ein. Die 150 Hektar des Anwesens werden jeden Morgen von der Sonne wach geküsst und präsentieren sich über die Täler zwischen Prato und Pistoia, während im Hintergrund die ersten Reliefs des Pistoia-Apennins lautlos aufsteigen. Das ganze Hofgelände ist mit lebhaften Weinbergen geschmückt. Von weitem her erscheinen sie mit bunten Texturen von Rot, Lila, Gold bis zu Lichtblitzen.

weinonline.ch