

CASTELNUOVO BERARDENGA

CHIANTI CLASSICO

*Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung*



- **Rotwein** .....  
Qualitätsprädikat (D.O.C.G.).
- **Anbaugebiet** .....  
Ortschaft Petroio, Radda in Chianti (bei Siena).
- **Rebsorten** .....  
85% Sangiovese, 15% Merlot und Cabernet Sauvignon.
- **Weinbereitung** .....  
traditionelle Rotweinbereitung, wobei der Most 10-12 Tage in Berührung mit den Schalen bleibt; danach 12 Monate Reifung in kleinen Eichenfässern.
- **Veredelung** .....  
6 Monate in der Flasche in Lager mit kontrollierter Temperatur.
- **Farbe** .....  
Rubinrot mit leichtem Purpurreflexen.
- **Duft** .....  
tief, mit fruchtiger Note von Unterholz und Leder.
- **Geschmack** .....  
trocken, intensiv, komplex und harmonisch.
- **Analytische Daten** .....  
Alkoholgehalt 13-13,5%, Gesamtsäure 5,50-6%,  
Extrakt 28-29 g/l.
- **Serviertemperatur** .....  
18 °C.
- **Passende Speisen** .....  
Wurstwaren, Nudel- und Reisgerichte, Rindfleisch  
vom Grill, Käse.

