

CASTELNUOVO BERARDENGA

CHIANTI SUPERIORE

Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung



■ **Rotwein**

Qualitätsprädikat (D.O.C.G.).

■ **Anbaugebiet**

Ortschaft Sestano, Castelnuovo Berardenga (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 7 Monate Reifung in kleinen Eichenfässern.

■ **Veredelung**

4-5 Monate in der Flasche in Lager mit kontrollierter Temperatur.

■ **Farbe**

Rubinrot mit violetten Reflexen.

■ **Duft**

warm, trocken mit Vanilleduft.

■ **Geschmack**

intensiv, nachhaltig, harmonisch.

■ **Analytische Daten**

Alkoholgehalt 13-13,5%, Gesamtsäure 5-6%, Extrakt 28-29 g/l.

■ **Serviertemperatur**

18 °C.

■ **Passende Speisen**

passt gut zu einer Vielzahl von Fleisch-, Fisch-, Nudel- und Reisgerichten.

