

Chianti San Michele DOCG 2012

Klassischer Chianti, intensive Nase, kräftig, trocken, tiefes Purpur

Erzeuger:	Fattoria San Michele a Torri, Scandicci
Anbaugebiet:	Chianti
Rebsorte:	Sangiovese, Canaiolo, Colorino
Jahrgang:	2012
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 3-4 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Pasta, südlichem Gemüse, Gebrülltem
Artikel-Nr.	26002
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-009
Schweflige Säure frei (mg/l)	24
Gesamtsäure (g/l)	5,4
Restzucker (g/l)	0,1
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	73
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,1
Weinstil	Holzfaß

