



## 2014 Chianti DOCG

Selected by Mövenpick, Renzo Masi

Selected by Mövenpick

### Descrizione del vino:

Dieser Wein ist das Produkt einer klassischen Assemblage von Trauben der besten toskanischen Chianti-Lagen

### Nota di degustazione:

Glänzendes Rubinrot, violette Nuancen. Eine sehr offene, fruchtbetonte Nase nach Sauerkirschen und Himbeeren, dahinter eine deutliche Würze, schliesslich ein Hauch Caramel. Am Gaumen bestätigt sich der wunderbare Fruchtausdruck, nun auch Himbeergelee und etwas Englische Minze, unterlegt von einer passenden Frischenote; intensiv und angenehm balanciert im anhaltenden Finish.

### Abbinamenti:

Besonders toll zu Bolognese, Cannelloni, Lasagne, Pizza Napoletana und Saltimbocca. Wir empfehlen ihn ebenso zu Ossobuco, Sardinien, Reiskugeln, Polenta und Pasteten.

### Consigli per il consumo:

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Toscana
<b>Sottoregione:</b>	Chianti
<b>Produttore:</b>	Renzo Masi & Fattoria di Basciano
<b>Valutazioni:</b>	Score 17/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Varietà d'uva:</b>	75% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah, 5% Colorino
<b>Numero di articolo:</b>	0814214

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Chianti DOCG**

Selected by Mövenpick  
Renzo Masi

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 17/20
<b>Varietà d'uva:</b>	75% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah, 5% Colorino
<b>Maturità:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren