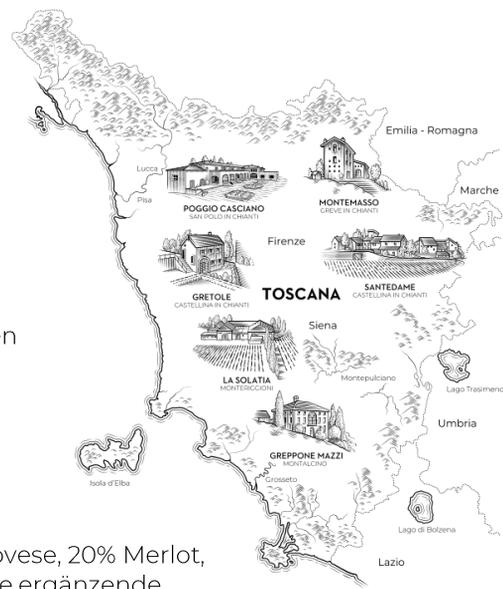


Aziano

CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E
GARANTITA

Die Trauben für die Herstellung dieses Weins stammen von Weinbergen im Chianti Classico-Gebiet. Höhenlage: 150-300 mt. Boden: höhere Hanglagen mit tonhaltigen bis sandigen Skelettböden.



TRAUBENMISCHUNG: 80% Sangiovese, 20% Merlot, Cabernet Sauvignon und andere ergänzende Rebsorten

ART DER VERFEINERUNG: Edelstahl- und Zementfässer

BESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot.

Geruch: lebhaft und einladend. Die aus dem Sangiovese gewonnenen Weine aus dem Gebiet des Chianti Classico zeichnen sich durch Noten nach Veilchen, kleinen roten Beeren und Wildkirschen aus. Der Abgang ist leicht würzig.

Geschmack: fruchtig mit Pflaumenabgang. Recht anhaltend.

AUSBAU UND REIFUNG

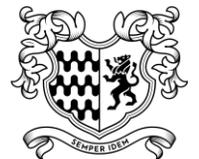
Die Erfolgsgeschichte dieses Weins beginnt mit der Auswahl der besten Trauben während der Weinlese. Die alkoholische Gärung und die Mazeration auf der Schale finden in temperaturkontrollierten Edelstahlbehältern über einen Zeitraum von etwa 15 Tagen statt. Nach der malolaktischen Gärung reift der Wein einige Monate lang in Edelstahl- und Zementfässern.

BEMERKENSWERTES

•Aziano ist ein traditioneller Chianti Classico, der nur in Stahl reift, um die charakteristischen fruchtigen und blumigen Noten des Sangiovese zu betonen.

•Er ist vielseitig, leicht zu kombinieren und passt zu vielen Rezepten der toskanischen Küche, z.B. zu Nudelgerichten mit Fleisch, aber auch zu Menüs der ethnischen Küche mit pikanten und würzigen Aromen.

ERSTE WEINLESE: 1980



RUFFINO
1877