

22111918 | 2018

## CHIANTI CASELLE DOCG SUPERIORE



 Fattoria Montellori

 Italien  
Toskana Chianti

 trocken

 90% Sangiovese, 10% Syrah

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Dieser Chianti reift 12 Monate lang in Stahltanks und Kastanien-Tonneaux, ein Holz, welches ihm einen angenehmen herben Charakter verleiht. Nach 3-4 zusätzlichen Monaten auf der Flasche, verwöhnt sein Bouquet mit Aromen von roten Früchten und - dank des Syrahanteils - einem Hauch von schwarzem Pfeffer. Am Gaumen ist er wunderbar ausgewogen und kräftig.



Genussempfehlung /  
Lagerfähigkeit

sehr gut  
6 Jahre

### HERKUNFT

Qualitätsstufe DOCG – Denominazione Di Origine Controllata E Garantita

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot

Reifung im Edeltank 6 Monate  
im Barrique 6 Monate  
in Flaschenreifung 4 Monate

### ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton 8020465220081  
8020465240065

### ANALYSE

Alkoholgehalt 14.0 %Vol

### INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene  
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Fattoria Montellori  
50054 Fucecchio (Firenze)



### **PRODUZENTEN-INFO**

Seit 1895 ist das zwischen Pisa und Florenz gelegene Weingut Montellori im Besitz der Familie Nieri und umfasst heute ca. 70 Hektar. Unter der Leitung von Alessandro Nieri, des ehrgeizigen Eigentümers, und auf

Empfehlung des renommierten Agronomen Andrea Paoletti setzt man bei Montellori auf niedrige Stockerträge, geringe Produktionsmengen und eine Verarbeitung, die dem exzellenten Traubengut das Optimum abgewinnt. So machte das als verlässlicher Produzent von Qualitätsweinen bekannte Weingut in den letzten Jahren immer wieder von sich reden: Der Super-Tuscan 'Salamartano' hat international bereits höchste Anerkennung gefunden, aber auch der einfache Rosso aus Sangiovese mit einem kleinen Teil Cabernet Sauvignon und Merlot erfreut sich großer Beliebtheit.