



Colledilà

Chianti Classico DOCG, Ricasoli 1141, Castello di Brolio

Sangiovese in Bestform

Beschreibung:

Der Colledilà ist ein Chianti Classico Gran Selezione von grosser Persönlichkeit – tiefgründig, elegant und langlebig. Ein Einzellagen-Sangiovese, der eindrucksvoll unter Beweis stellt, welches Potenzial diese Rebsorte im Chianti Classico entfalten kann. Die Trauben stammen aus einer einzelnen, sehr kalkreichen Parzelle am Castello di Brolio – ein Terroir, das diesem Sangiovese Eleganz, Spannung und aussergewöhnliche Tiefe verleiht. Am Gaumen zeigt er sich präzise und vielschichtig: mit feinen, aber präsenten Tannine, lebendiger Säure und einer beeindruckenden Balance zwischen Fruchtfülle und straffer Struktur.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Italien
Subregion: Chianti
Produzent: Ricasoli 1141
Alkoholgehalt: 14.5%
Artikelnummer: 1407419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Colledilà

Chianti Classico DOCG
Ricasoli 1141

Herkunft:	Italien
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.