



## Leonardo, Chianti DOCG Magnum

Art. Nr.: 10411

**Hersteller:** Cantine Leonardo da Vinci, Vinci/Firenze

**Land:** Italien

**Region (Betriebssitz):** Toskana

**Gebiet (Betriebssitz):** Chianti

**Rebsorte:** Sangiovese, Merlot

**Alkoholgehalt:** 13 %

**Reife:** bis 2016

**Bodentyp:** Lehm

**Vinifizierung/Ausbau:** Die Trauben werden bei einer 8-tägigen Schalenmazeration vinifiziert. Fermentation bei Temperaturkontrolle um 28 bis 29 °C. Häufiges Umpumpen gewährleistet eine intensive Extraktion der Aromen sowie Bewahrung intensiver und nachhaltiger Frucht.

**Kategorie:** Rotwein

**Stilistik:** Rot & fruchtig

**Tannin:** sanft

**Säure:** 5 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 1,35 g

### **Speiseempfehlung:**

**Kalb:** Grillen/Braten

**Flaschengröße:** 1,5 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Einzelflaschenpreis: € 16.20**

### **Verkostnotiz**

Tiefes Rubinrot mit Granatreflexen, in der Nase intensiv nachhaltig und von zarter Frucht geprägt, die an Kirschen erinnert.