



## 2018 Viticcio Riserva

Chianti Classico DOCG

**Azienda Agricola Viticcio**

|                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| <b>Typ</b>                 | Rotweine           |
| <b>Herkunft</b>            | Italien, Toscana   |
| <b>Produzent</b>           | Viticcio           |
| <b>Qualitätsstufe</b>      | DOCG               |
| <b>Ausschanktemperatur</b> | 18-20°C            |
| <b>Trinkreife</b>          | ca. 10 Jahre       |
| <b>Traubensorten</b>       | Sangiovese, Merlot |
| <b>Grösse</b>              | 75 cl              |
| <b>Artikelnummer</b>       | 35050415           |

### **Bemerkungen**

Die «Riserva Viticcio» entsteht aus der sorgfältigen Auswahl der besten Trauben einer jeweiligen Weinernte und wird zudem nur in besonders guten Jahren hergestellt. Damit ein Chianti Classico die Bezeichnung Riserva erhält, muss er mindestens drei Jahre lagern und einen Alkoholgehalt von 12,5% Vol. aufweisen. Die Riserva Viticcio enthält 90% Sangiovese- und 10% Merlot-Trauben. Durch die Beigabe von Merlot gewinnt der Wein an Kraft und Fülle, sein Bukett wird edler und harmonischer. Die erste Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur in Inoxyfässern. Durch die extreme Maischenumwälzung während der Gärung wird eine starke Durchfärbung des Weines erreicht. Ausserdem lösen sich dabei die feinen Tannine im Wein ideal auf. Nach der zweiten Gärung, die je nach Jahrgang 22 bis 25 Tage dauert, wird der Wein in Eichenholzfässer mit einer Kapazität von 300 Litern abgefüllt. Hier reift der Wein während zwölf Monaten und erst nach weiteren neun Monaten der Flaschenreifung kommt er auf den Tisch des Geniessers. Der schöne gereifte Duft des Weines erinnert an Kirschenmarmelade und feine Vanillenuancen. Im Geschmack ist die

Riserva Viticcio zupackend, würzig, kräftig und langanhaltend. Im reiferen Alter besticht er durch seine Eleganz und edle Geschmeidigkeit.

**Passt zu**

Käse, Pastagerichten, Rotem Fleisch