

Chianti »Gold« Organic

Scarpeto di Sotto di Daniele Tinti

»Nur« ein Chianti (also keiner mit dem Gallo Nero am Flaschenhals), aber was für einer! Ein echter Glücksfall aus biologischem Anbau, gekeltert aus der alten Chianti-Formel 90% Sangiovese, 5 % Canaiolo und 5 % Colorino.Er will nicht mit dunkler Farbe beeindrucken, sondern durch Ehrlichkeit. Entsprechend transparent rubinrot steht er im Glas. Im altmodisch morbiden Duft an eine gerade zelebrierte katholische Messe erinnernd, unterlegt mit einem Hauch roter Beeren und welker Rosenblätter. Im Mundgefühl die typisch spröden Gerbstoffe der lokalen Rebsorten. So belebend frisch wie animierend herb und trocken wirkend. Winzer Daniele Tinti verbindet deren spröde Adstringenz gekonnt mit quicklebendiger Transparenz und duftigem Charme in einem hinreißend authentischen Chianti, den man nicht einsam vor dem Kamin genießt, sondern am besten im Kreise von Freunden und Bekannten zu Tisch. Da zeigt er, was er kann. Am besten leicht kühl servieren. Könnte noch etwas reifen, schmeckt aber schon heute grandios zu italienischen Wurstwaren und reifem Hartkäse, zu allen Tomatengerichten und zu Foccaccia, Pasta, Pizza, Piadina und Pinsa ... ab in die Küche!

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2029
Restzucker: 0,0 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Betontank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: ungeschönt | keine Zusatzstoffe | unter 30 mg/l freie SO2
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,58

0,75l
ITR24300

K&U
www.weinhalle.de