



Bastioni Chianti Classico DOCG

Erzeuger:	Weingut Collazzi
Herkunft:	Toscana DOCG-Anbaugebiet Chianti Classico San Casciano, Val di Pesa (Firenze)
Rebsorten:	80% Sangiovese, 18% Merlot, 2% Malvasia Nera
Boden:	Kalkhaltige Tonböden, mit felsiger Textur



Ausbau/Reife: Die Weinlese erfolgt per Hand zwischen Ende September und Mitte Oktober. Die Reifung erfolgt für 12 - 14 Monate in gebrauchten Barrique-Fässern aus französischer Eiche, und zwölf Monate auf der Flasche.

Eigenschaften: Prächtiges Rubinrot mit granatroten Reflexen. Ein fruchtiger, mineralischer Geschmack mit Kirsch- und Gewürz-Noten, einer eleganten, feinen Tanninstruktur und langem Abgang macht diesen Wein zu einer perfekten Begleitung guten Essens.

Ideal zu: Rotem, gegrillten Fleisch, aber auch kräftigen Vorspeisen.

Besonderheit: Die Vorbereitung ist ähnlich wie beim Wein „Collazzi“. Bastioni kombiniert die Eleganz und die Milde des Sangiovese mit der Vollmundigkeit und Stärke von Merlot und Malvasia Nera.