



Borgo Scopeto

Chianti Classico DOCG Gran Selezione

Erzeuger: Weingut Borgo Scopeto

Herkunft: Toskana
DOCG-Anbaugebiet Chianti Classico
Castelnuovo Berardenga

Rebsorten: 100% Sangiovese

Boden: Sand- und Lehmböden

Ausbau/Reife: Manuelle Lese. Zehn Tage Gärung bei 28°C , danach Delestagen und mehrfaches Umwälzen. Aufgrund der sehr hohen Qualität der Trauben wird der Schalenkontakt um weitere zehn Tage verlängert. 18 Monate Reifung in französischen 10 hl-Eichenholzfässern. Spontane malolaktische Gärung. Teilweiser Ausbau im Holzfass.

Eigenschaften: Kräftiges Rubinrot.
Reichhaltig und intensiv. Zahlreiche und gut miteinander verbundene Anklänge, die von kleinen schwarzen Waldfrüchten bis zu Edelhölzern wie Vanille, Kakao und Lakritze reichen, entfalten eine verführerische Vielschichtigkeit. Im Geschmack trocken, gut strukturiert, streng und elegant; mit einer Säure, die ein hervorragendes Gleichgewicht zu der deutlich vorhandenen, aber sehr feinen Tanninstruktur bildet. Langer Abgang.
Serviertemperatur: 16-18 °C.
Alterungsfähigkeit: 20 Jahre. Erstes Erzeugungsjahr: 2015.

Ideal zu: Zu allen Fleischsorten und mittelreifem Käse.

Besonderheiten: Der Chianti Classico Gran Selezione ist der Ertrag einer sorgfältigen Lese der Sangiovese-Trauben von Borgo Scopeto. Er stammt von den renommiertesten Weinbergen des Weinguts und wird nur aus den besten Jahrgängen erzeugt. Die Konsistenz und Gefälligkeit des Weins und seine Eleganz bezeugen auf höchstem Niveau die herausragende Bodenqualität seiner Herkunft.

Die Weinberge liegen in einer Höhe zwischen 340 und 400 m über dem Meeresspiegel. Ihre idealen Lagen und die optimale Bodenzusammensetzung prägen die besonderen Eigenschaften dieses Weins.

