



Borgo Scopeto

Chianti Classico DOCG



Erzeuger: Weingut Borgo Scopeto

Herkunft: Toskana
DOCG-Anbaugebiet Chianti Classico
Castelnuovo Berardenga

Rebsorten: 90% Sangiovese
5% Merlot
5% Colorino

Boden: Sand- und Lehmböden

Ausbau/Reife: Ein Jahr in Holzfässern verschiedener Größe (30 hl und Barrique), danach Verfeinerung in der Flasche für mindestens fünf Monate.

Eigenschaften: Leuchtendes, intensives Rubinrot.
Intensive Aromen von Waldbeeren, mit fein eingebundenen, edlen Holznoten und Anklängen von Vanille und Kakao. Ein trockener, gut strukturierter und eleganter Wein mit einer perfekten Balance zwischen Frucht, Tannin und Säure und einem langen Abgang mit überraschenden Kirschnoten.
Serviertemperatur: 16-18 °C.

Ideal zu: Für alle Gerichte geeignet, aber vor allem zu Nudelgerichten, allen Fleischgerichten, Gemüsesuppen und Eintöpfen und mittelreifem Käse.