



# TENUTA MORIANO

*gewidmet denen, die intensiv in der Gegenwart leben, aber die Geschichte und Magie der Zeit genau betrachten, und zu denen, die unseren Wein trinken, sind aufgeregt, die starke Bindung mit unserem Land wahrzunehmen*

*Pincescuba*

## CHIANTI MONTEPERTOLI D.O.C.G.

### TECHNISCHE HINWEISE

<b>TIPOLOGIE</b>	chianti montespertoli d.o.c.g.
<b>TRAUBENREBE</b>	san giovese
<b>LANDHÖHE</b>	250-280 Meter über dem Meeresspiegel
<b>ZUCHTSYSTEM</b>	Sporn Cordone
<b>ERNTE</b>	handverlesen
<b>GÄRUNG</b>	in Stahl bei kontrollierter Temperatur mit Mazeration für 20 Tage
<b>ALTERN</b>	4 Monate in Eichenfässern
<b>ALTERN IN FLASCHE</b>	4/6 Monate in der Flasche
<b>ALKOHOL</b>	13,50 %
<b>SERVIERTEMPERATUR</b>	18°/20°

### VERKOSTUNGS HINWEISE

<b>VISUELLES ERSCHEINUNGSBILD</b>	leuchtend rubinrot
<b>OLFAKTORISCH</b>	Der Wein hat einen Hauch von Früchten reifes rotes, offenes und intensives Aroma
<b>GESCHMACK</b>	harmonischer Wein, leicht tanninhaltig, gut strukturiert, voll
<b>KOMBINATION MIT DEM MAHL</b>	Toskanische Ribollita, erste Gänge mit Fleischsaucen, Florentiner Steak, halbgereifter Käse

