SANFORA TOSCANA IGT BIO CHIOCCIOLI 75CL

Toscana igt, Chioccioli, Toskana, Italien

Geschmack

Trocken — Süss

Fruchtig / Weich — Würzig / Herb

Leicht — Schwer / Gehaltvoll

Jahrgang	2022
Notizen	Frisch, würzig, fein und fruchtig mit einem eleganten blumigen und mineralischen Hintergrund.
Vinifikation	Die Trauben werden von Hand in kleinen Kisten geerntet, und sorgfältig selektioniert. Die Gärung erfolgt spontan mit einheimischen Hefen, die in Terracotta-Amphoren kultiviert werden. Nach der Abfüllung reift der Wein mindestens 2 Monate lang in der Flasche, bevor er auf den Markt kommt. Der Sanforà ist ein heller und lebendiger, sommerlicher Wein mit frischen, mediterranen Nuancen.
Traubensorten	100% Sangiovese
Alkohol	13.5 %
Format	75 cl

CHIOCCIOLI
Stefano Chioccioli, einer der meist geachteten und ausgezeichneten Winzer der Region, leitet das Familienweingut. Unter seiner Obhut wurde in kürzester Zeit ein echtes Juwel geschaffen. Mit seinen zwei Söhnen Niccolò und Enrico pflegen sie das Weingut in Gaiole Chianti sowie die Reben in den zwei classico Zonen Quercegrossa und eben Gaiole Chianti in feinster Handarbeit. Die Böden sind mitteltonig, reich an Kalkstein und Mergel. Mit 5000 Reben pro Hektar und einem Ertrag von durchschnittlich 30 Hektoliter pro Hektare, ist die Ausbeute eher klein und weit unter den gesetzlichen Vorgaben.

http://www.chiocciolialtadonna.it