



# Fattoria Valacchi

## CHIANTI GELSO RISERVA

**Weinart:** Rotwein

**Rebsorten:** Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon, 10%

**Bezeichnung:** Chianti D.O.C.G.

**Herstellungsort:** Barberino Val d'Elsa

**Bodenbeschaffenheit:** mittlerer tonhaltiger Boden, mäßig reich an Skelettboden sedimentären Ursprungs

**Höhenlage des Weinbergs:** 300 M. ü.d.M.

**Anbautechnik:** "Cordone capovolto"

**Anbaudichte:** 5000

**Erntezeit:** Anfang Oktober

**Weinbereitung:** traditionelle Weinbereitung in Zementwannen mit 10/12 Tage langer Einmischung der Schalen

**Ausbau:** 18 Monate in franzoesischen Eichenbarriques im zweiten Durchgang

**Alkoholgehalt:** 13,5°

**Serviertemperatur:** 18-20°C

**Speis und Trank:** Fleisch vom Grill, reif Kaese, Toskanische Spezialitaeten

**Organoleptische Eigenschaften:** Duft von reifen rote Früchten, körperreicher und harmonischer Geschmack mit weichen Tanninen und Vanille Nachgeschmack.

