



Bastioni Chianti Classico DOCG

Erzeuger: Weingut Collazzi

Herkunft: Toskana
DOCG-Anbaugebiet Chianti Classico
San Casciano, Val di Pesa (Firenze)

Rebsorten: 80% Sangiovese, 18% Merlot,
2% Malvasia Nera



Ausbau/Reife: Die Weinlese erfolgt per Hand zwischen Ende September und dem 20. Oktober. Die Reifung erfolgt für 12 - 14 Monate in gebrauchten Barrique-Fässern aus französischer Eiche, und weitere zwölf Monate auf der Flasche.

Eigenschaften: Prächtiges Rubinrot mit granatroten Reflexen. Ein fruchtiger, mineralischer Geschmack mit Kirsch- und Gewürz-Noten, einer eleganten, feinen Tanninstruktur und langem Abgang macht diesen Wein zu einer perfekten Begleitung guten Essens.

ideal zu: Rotem, gegrillten Fleisch, aber auch kräftigen Vorspeisen

Besonderheit: Die Vorbereitung ist ähnlich wie beim Wein „Collazzi“. Bastioni kombiniert die Eleganz und die Milde des Sangiovese mit der Vollmundigkeit und Stärke der geringeren Anteile Merlot und Malvasia Nera.