



Borgo Scopeto

Misciano Chianti Classico Riserva DOCG

Erzeuger:	Weingut Borgo Scopeto
Herkunft:	Toscana DOCG-Anbaugebiet Chianti Classico Castelnuovo Berardenga Weinberg Misciano
Rebsorten:	90% Sangiovese, 5% Merlot, 5% Colorino
Boden:	Sand- und Lehmböden



Ausbau/Reife: 18-24 Monate 30 hl-Eichenholzfässern und 500 l-Fässern, danach Verfeinerung in der Flasche für mindestens 8 Monate.

Eigenschaften: Intensives Rubinrot mit granatroten Nuancen.
Intensiver, feiner und eleganter Duft mit Anklängen von Mandel und geröstetem Kaffee und delikaten Gewürznoten. Im Mund voll, trocken, edel und gut strukturiert und gleichzeitig harmonisch und mit weichem Abgang.

ideal zu: Rindfleisch, Kalbsbraten und Schmorbraten sowie zu reifem Käse.

Besonderheiten: Die Reben stehen auf sand- und lehmhaltigem Boden, der Weinberg Misciano ist nach Süden und Südosten ausgerichtet und befindet sich auf 390 Metern Höhe.