



## **Chianti Classico Solatio del Tani DOCG**

(Italien, Toscana)

Ein primär blumig-fruchtiger Auftakt in der Nase, eine klassische Struktur im Gaumen und eine schöne Fruchtigkeit im Finale – so stellt man sich einen typischen Chianti Classico vor, der aus der Kernzone des Chianti-Gebietes stammt. Der Solatio del Tani aus den sonnendurchfluteten Rebbergen widerspiegelt diese Vorstellung und zeigt Charakter: erfrischende Fruchtsäure, reifer Gerbstoff mit Biss. Im Abgang hält er, was er in der Nase angekündigt hat. Es ist ein gradliniger Chianti Classico, der Trinkvergnügen bereitet.

<b>Produzent:</b>	Machiarelli
<b>Inhalt:</b>	75cl
<b>Rebsorte:</b>	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot
<b>Weinausbau:</b>	Während zwölf Monaten in kleinen Eichenfässern unterschiedlicher Grösse ausgebaut
<b>Passt zu:</b>	Pasta, Pizza, Grilladen (z.B. Steaks, Braten), Risotto, Polenta

**Trinktemperatur:** 16 - 18°

**Genussreife:** Optimal zwischen dem  
dritten und sechsten Jahr