

# DANIELI

1898

## CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG VIGNAMAGGIO, MONNA LISA

Die über 600 Jahre alte Weinfarm bietet nicht nur ein erstklassiges Agriturismo und wunderschöne Apartments für Weinliebhaber, sondern mit seinen herrlichen Gärten und seiner idyllischen Landschaft auch einen perfekten Ort zum Entspannen. Im Restaurant Monna Lisa lassen sich die hausgemachten Produkte degustieren und geniessen.

Auf halbem Weg zwischen Florenz und Siena, erstreckt sich das Anwesen über 200 Hektar in den Hügeln des Chianti Classico. Die Weinberge mit 70 Hektar sind nach wie vor das Herzstück der Farm und sind überwiegend nach Südwesten und Osten ausgerichtet. Die Hauptrebsorte Sangiovese nimmt 82% der Rebfläche ein.



- Rebsorten:** Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon
- Vinifikation:** Sangiovese Ausbau während 24 Monaten in Eichenfässern, Merlot und Cabernet Sauvignon Ausbau während 18 Monaten in Barriques. Darauf folgt die Flaschenlagerung von mindesten 6 Monaten.
- Farbe:** Dunkles, dichtes Rubinrot.
- Bouquet:** Intensives Bouquet mit Noten von dunklen Kirschen und Brombeeren, gefolgt von würzigen Aromen nach Tabak und Lakritze.
- Gaumen:** Kurz weich im Auftakt, elegante, feine und samtige Tannine, schöner Körper mit langanhaltendem Abgang.
- Alkoholgehalt:** 14,5% vol.
- Trinktemperatur:** 16 - 18°C.
- Passt gut zu:** Braten und anderen Fleischgerichten mit kräftigen Saucen, Wild, rotem Fleisch, sowie mittelkräftigem Käse.