



Chianti Classico DOCG

## Castelgreve

Colore rosso rubino molto intenso. Al naso si presenta elegante, con note di viola e sfumatura di frutta matura. Gusto, pieno, armonico con tannino morbido e vellutato, persistente.

Ruby red color very intense. The nose is elegant, with hints of violets and flavour of ripe fruit. Taste, full, balanced with soft tannins and velvety persistence.


Farbe, kräftiges Rubinrot. Duft, elegant mit Noten von Veilchen und reifer Frucht. Geschmack: vollmundig, ausgewogen mit weichen Tanninen, samtig und langem Abgang.


*Espetinhos de alcatra do Xixo. Jantar em 05 de outubro de 2011.*

Il numero di bottiglie e la gradazione alcolica possono subire variazioni in base al cambio di annata.  
The number of produced bottles and the alcohol degree can change with the vintage.  
Die Flaschenanzahl und der Alkohol kann sich mit dem Jahrgangwechsel ändern.

## Chianti Classico DCG Castelgreve

<b>Denominazione</b>	Chianti Classico Dcog	
<b>Numero di bottiglie</b>	100.000	
<b>Vitigni</b>	Sangiovese	
<b>Zona di produzione</b>	Chianti Classico	
<b>Vendemmia</b>	A mano con scelta dei grappoli	
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione a temperatura controllata di 28° C con 10 giorni di macerazione sulle bucce	
<b>Maturazione</b>	12 mesi in botti di rovere di Slavonia	
<b>Affinamento in bottiglia</b>	Almeno 1 mesi	
<b>Gradazione</b>	13% vol	
<b>Temperatura di servizio</b>	20° C	
<b>Abbinamenti</b>	Carni rosse saporite, cacciagione, formaggi a pasta dura	

<b>Appellation</b>	Chianti Classico Dcog	
<b>Production</b>	500.000	
<b>Grape Varieties</b>	Sangiovese	
<b>Territory/Zone</b>	Chianti Classico Area	
<b>Harvest</b>	Grapes hand selected	
<b>Vinification</b>	10 days' maceration with the skin, fermentation at controlled temperature of 28°	
<b>Ageing</b>	Slavonian Oak Barrels for 12 months	
<b>Refining in Bottle</b>	At least 1 months	
<b>Alcohol</b>	13% vol	
<b>Service Temperature</b>	20° C	
<b>Best with</b>	Grilled red meat, including game meat	

<b>Bezeichnung</b>	Chianti Classico Dcog	
<b>Flaschen</b>	500.000	
<b>Rebsorten</b>	Sangiovese	
<b>Herkunftsgebiet</b>	Chianti Classico	
<b>Weinlese</b>	Selektive Handlese	
<b>Weinbereitung</b>	Gärung bei kontrollierter Temperatur von 28° C, 10 Tage Mazeration der Traubenschalen	
<b>Ausbau</b>	12 Monate in Fässern aus slawonischer Eiche	
<b>Flaschenreifung</b>	Mindestens 1 Monat	
<b>Alkohol</b>	13% vol	
<b>Serviertemperatur</b>	20° C	
<b>Passt bestens zu</b>	Gegrilltem Rotfleisch, Wild, Hartkäse	