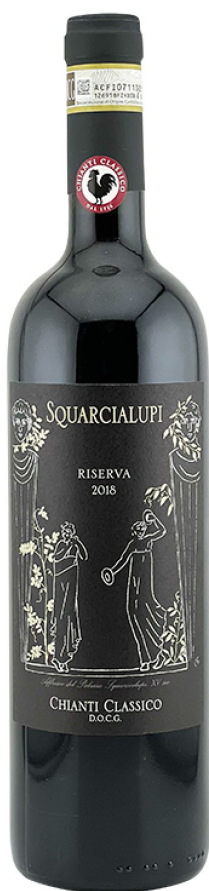


Squarcialupi Riserva Chianti Classico DOCG 2018



Der Squarcialupi Riserva Chianti Classico DOCG 2018 reift zunächst 12 Monate in großen Fässern im historischen Keller des Squarcialupi-Palastes. Anschließend folgt eine weitere sechsmonatige Reifung in Barriques, die dem Wein eine präzise aromatische Struktur verleihen. Eine abschließende Flaschenreifung von mindestens sechs Monaten rundet den Prozess ab und sorgt für die ideale Balance zwischen Frische und Komplexität. In der Nase entfaltet sich ein intensives, anhaltendes Bouquet mit verlockenden Noten von dunklen Beeren und einer Mischung aus würzigen Aromen. Die Komplexität des Weins spiegelt sich in den Aromen von roten Früchten und Gewürzen wider.

| | |
|--------------------------|---|
| Artikelnummer | 51344 |
| Artikelname | Squarcialupi Riserva Chianti Classico DOCG 2018 |
| MwSt.% | 8.1 |
| Basiseinheit | Squarcialupi |
| EAN-Code | 8025931203186 |
| Kleinste Verkaufseinheit | Flasche |
| Alkoholgehalt | 14% |
| Inhalt | 75 cl |
| Herkunftsland | Italien |
| Abfüller | Squarcialupi |
| Marke | Squarcialupi |
| Typ | Wein |
| Rebsorten | Sangiovese |