

Chianti DOCG - Cibreo *Terra Scura*

Im Jahr 1981 gründete Roberto Mazzei das Familienunternehmen „Alibrianza srl“. Zu Beginn wurde mit Weinen und typisch italienischen Spezialitäten gehandelt. Durch die Leidenschaft zum Wein wurde jedoch bald klar, dass man sich vor allem in diese Richtung weiter entwickeln würde. Seit Sohn Andreas Mazzei die Firmenleitung übernommen hat, liegt das Augenmerk vor allem auf einem breiten und qualitativ hochwertigen Weinsortiment.

Das Weingut der Terra Scura Weine befindet sich im Herzen der Toskana in der Provinz von Florenz. Hier im Gemeindegebiet von San Casciano Val di Pesa entstehen die Trauben des Chianti und Chianti Riserva. Die Weine von Terra Scura sind Ausdruck eines sehr klassischen und traditionellen Weinbaus. Seit Jahrzehnten wurde viel in die optimale Bewirtschaftung investiert. Mit Hilfe des vorteilhaften Klimas und der guten Position der Rebflächen entstehen jedes Jahr interessante, qualitativ hochwertige Weine.

Terra Scura = Dunkle Erde

Cibreo ist eine typische Suppe, die früher der Adel in Florenz gespeist hat

Anbaugebiet:	Toskana/Italien
Rebsorte:	100 % Sangiovese
Alkohol:	12,5 % Vol.
Lagerdauer:	3 – 4 Jahre
Restzucker:	4 g/l
Säure:	5,2 ‰
Serviertemperatur:	18 - 20 °C
Zeit der Weinlese:	Anfang Oktober
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	8 017 868 000 440



Art.-Nr. 31239

Charakteristik: intensive Farbe mit granatroten Spiegelungen, im Bouquet wenig, elegant mit leichter Kirschnote. Im Geschmack trocken und weich, mit angenehmem und beständigem Abgang

Passend zu: passt sehr gut zu Pasta und dunklen Fleischsorten