



Borgo Scopeto

CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE

Der Chianti Classico Gran Selezione ist der Ertrag einer sorgfältigen Lese der Sangiovese-Trauben von Borgo Scopeto. Er stammt von den renommiertesten Weinbergen des Weinguts und wird nur aus den besten Jahrgängen erzeugt. Die Konsistenz und Gefälligkeit des Weins und seine Eleganz bezeugen auf höchstem Niveau die herausragende Bodenqualität seiner Herkunft.

Die Weinberge liegen in einer Höhe zwischen 360 und 450 m über dem Meeresspiegel. Ihre idealen Lagen und die optimale Bodenzusammensetzung prägen die besonderen Eigenschaften dieses Weins.

Das Etikett, mit dem alle Weine von Borgo Scopeto ausgezeichnet werden, zeigt den historischen Wohnbereich des Guts, das lange Zeit zu den Besitztümern des illustren Sienese Geschlechts der Sozzini gehörte. Das Herrenhaus und die Bauernhäuser des Borgo umgeben den schönen Turm mit rechteckigem Grundriss, der noch das originale offene Mauerwerk zeigt. Auf der Nordseite sind die ursprünglichen abgeflachten Bogenfenster sichtbar, am restlichen Turm wurden hingegen im Lauf der Jahrhunderte verschiedene Veränderungen vorgenommen. Zuletzt wurde Borgo Scopeto nach einer sorgfältigen, erhaltenden Restaurierung in ein Relais umgewandelt und gehört heute zu den exklusivsten Adressen für einen Aufenthalt im Chianti Classico. Seinen Gästen bietet Borgo Scopeto ein in jeder Hinsicht einzigartiges Erlebnis (www.borgoscopetorelais.it).

ERNTEN: manuell.

ALKOHOLISCHE GÄRUNG: zehn Tage Gärung bei 28 °C, danach Délestage und mehrfaches Umwälzen. Aufgrund der besonders hochwertigen Qualität der Schalen wird der Kontakt mit diesen um weitere zehn Tage verlängert.

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: spontan.

HOLZAUSBAU: Ein Teil des Ausbaus erfolgt in Holz.

ALKOHOLGEHALT: 13,50 % Vol.

SÄURE: 5,10 ‰.

ALTERUNGSFÄHIGKEIT: 20 Jahre.

ERSTES ERZEUGUNGSJAHR: 2015.

FARBE: volles Rubinrot.

AROMA: reichhaltig und intensiv. Zahlreiche und gut miteinander verbundene Anklänge, die von kleinen schwarzen Waldfrüchten bis zu Edelhölzern wie Vanille, Kakao und Lakritze reichen, entfalten eine verführerische Vielschichtigkeit.

GESCHMACK: trocken, gut strukturiert, streng und elegant; mit einer Säure, die ein hervorragendes Gleichgewicht zu der deutlich vorhandenen, aber sehr feinen Tanninstruktur bildet. Langer Abgang.

BEGLEITUNG: Der Wein eignet sich besonders als Begleitung zu allen Fleischsorten und Käse mit mittlerer Reifung.

SERVIERTEMPERATUR: 16 – 18 °C.



Borgo Scopeto

53010 Vagliagli di Castelnuovo Berardenga (Siena)
Tel. +39 0577.322729 Fax +39 0577.322564
info@borgoscopeto.com - www.borgoscopeto.com