



IL PALAGIONE

# DRACO

## Chianti dei Colli Senesi Riserva DOCG



Der Wein wird ausschließlich aus Sangiovese Trauben produziert, die auf den Weinbergen bei Palagione und Montagnana wachsen.

**Farbe:** intensives Rubinrot.

**Duft:** Voll und komplexer Duft, typische Noten von Veilchen begleitet von Kirsch und Himbeere Duftnoten. Die aromatische Struktur wird ergänzt durch feine Noten von Lakritze und Vanille.

**Geschmack:** Feiner und eleganter Körper, frisch und aromatisch mit feinen Tannin Einschlägen.

**Passende Gerichte:** traditionelle toskanische Gerichte, gegrilltes Fleisch und Wild, mittel alter bis reifer Käse.

**Empfohlene Trinktemperatur:** 16° - 18°

**ANBAU:** Kordone und Guyot Erziehung mit 8-10 Trieben, ca. 5.000 Reben pro Hektar, Ertrag ca. 5.000 Liter pro Hektar.

**VINIFIKATION:** Die Trauben werden schonend angepresst, danach erfolgt die alkoholische Fermentation bei ca. 28-30 Grad mit regelmäßigem und schonendem Umpumpen, danach eine Mazeration auf dem Traubensatz für ca. 20-30 Tagen in schmalen und niedrigen Stahl tanks für einen besseren Kontakt und Extraktion der Tannine und farbgebenden Anteile. Die restliche alkoholische und malolaktische Fermentation erfolgt in Barriques.

**REIFUNG:** danach eine Verfeinerung in 15 und 25 Hektolitern großen Holzfässern für ca. 18 Monate, Flaschenreifung beträgt ca. 6 Monate.