



CHIANTI CLASSICO GEGGIANO PONTIGNANO DOCG

ZONA DI PROVENIENZA:

Territori ben delimitati nelle province di Firenze e Siena.

AMBIENTE PEDOCCLIMATICO:

Zone collinari con altitudine compresa tra 250 e 700 metri sul livello del mare e terreni costituiti da substrati arenacei, alberesi, calcareo marnosi, scisti argillosi e da galestri. Il clima è di tipo sub-mediterraneo con moderate escursioni termiche tra le diverse stagioni. Le precipitazioni annuali si attestano sui 700/800 millimetri.

VITIGNI:

Sangiovese dal 80% al 100%, altri vitigni a bacca rossa fino ad un massimo del 20%.

COLORE:

Rosso rubino brillante.

CARATTERISTICHE:

Il vino presenta all'olfatto note floreali di mammola e giaggiolo unito ad un tipico carattere di frutti rossi, talvolta speziati e balsamici. Al sapore: armonico, asciutto, sapido, buona tannicità che si affina col tempo al morbido vellutato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Vino particolarmente indicato con portate a base di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati.

DEGUSTAZIONE:

Servire alla temperatura di 18-20°C.

VINIFICAZIONE:

In rosso con macerazione sulle bucce per 15 giorni in serbatoi di acciaio inox.

INVECCHIAMENTO:

Invecchiato in legno in botti di rovere di Slavonia e barriques.

BOTTIGLIA:

Nobile 750 ml

CAPSULA:

PVC rosso bordeaux, testa oro

TEMPERATURA:

18-20 °C