



CHIANTI

DOCG 375 ml

ZONA DI PROVENIENZA:

Toscana, zone collinari del Chianti.

AMBIENTE PEDOCCLIMATICO:

Zone collinari con altitudine non superiore a 700 metri sul livello del mare e terreni costituiti da substrati arenacei, calcareo marnosi, scisti argillosi e da sabbia.

VITIGNI:

Sangiovese da un minimo del 75%, Canaiolo Nero fino al 10%, Trebbiano toscano e Malvasia del Chianti singolarmente o congiuntamente fino al 10%.

COLORE:

Rosso rubino brillante tendente al granato con l'invecchiamento.

CARATTERISTICHE:

Vino con bouquet ampio dal sapore fruttato floreale con note di marasca e viola mammola gusto secco, armonico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Vino particolarmente indicato con arrosti, carni alla griglia e minestre saporite.

DEGUSTAZIONE:

Servire alla temperatura di 18-20 °C.

VINIFICAZIONE:

In rosso con macerazione di 7-8 giorni sulle bucce in serbatoi di acciaio inox.

BOTTIGLIA:

Bottiglia 375 ml

CAPSULA:

Stelvin

TEMPERATURA:

18°-20° C