



Chianti Classico D.O.C.G.



Denominazione: Chianti Classico D.O.C.G.

Vitigni: 95% Sangiovese e 5% Canaiolo

Terreno: tessitura varia a base calcareo/marnosa ricco in scheletro di galestro e alberese

Sistema di allevamento: guyot

Densità di ceppi per ettaro: 4.500 ceppi/ha

Vinificazione: le uve fermentano a temperatura controllata per circa 12 giorni. Dopo la fermentazione malolattica segue l'affinamento in botti di rovere da 20 ettolitri per 15 mesi.

Temperatura di servizio: 18°C

Gradazione alcolica: 14,0% Vol.

Caratteristiche organolettiche: Rosso vivo con riflessi viola nitidi nel bicchiere. Al naso aromi di piccoli frutti rossi di bosco, note di incenso e cipria. Corpo elegante, ben equilibrato, slanciato e dinamico nel finale.

Abbinamenti: Carni rosse, arrostiti e brasati, oltre a formaggi di media e lunga stagionatura.