



Fonte dei Borghi

CHIANTI
DOCG



ZONA DI PRODUZIONE
Chianti

12,5% AL

AMBIENTE PEDOClimATICO

Zone collinari con altitudine compresa fra i 200 ed i 350 msl, substrati calcarei scisti argillosi e galestri.

VITIGNI

Almeno 80% sangiovese, 20% di altri vitigni a bacca rossa come canaiolo, colorino e merlot.

COLORE

Rosso brillante tendente al granato con l'invecchiamento.

CARATTERISTICHE

Vino con bouquet ampio dal sapore fruttato floreale con note di marasca, viola e frutti di bosco.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Indicato con minestre saporite, arrostiti, selvaggina e bistecca alla fiorentina.

DEGUSTAZIONE

Da servirsi ad una temperatura di 18-20 °C.

VINIFICAZIONE

Fermentazioni che possono durare per quindici giorni o più a seconda delle annate. Il vino è mantenuto in continuo rimontaggio in serbatoi di acciaio inox.

INVECCHIAMENTO

Da consumarsi giovane, ma data la struttura questo vino può essere invecchiato per un lungo periodo.

BARCODE LABEL EAN-13 8057681880096

