



CHIANTI DOCG

ZONA DI PRODUZIONE
Chianti

12,5 %

AMBIENTE PEDOCлиматICO

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.
Talvolta con sentori di tostato e vaniglia.

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

Almeno tre mesi in botti di rovere francese, data la struttura questo vino può essere invecchiato per un lungo periodo.

RICONOSCIMENTI

Nella guida "I vini di Veronelli" 86/100.

BARCODE LABEL EAN-13 8057681880010

