CHIANTI CLASSICO

DOCG

ZONA DI PRODUZIONE ***13% AL.***

Area storica del Chianti classico della provincia di Firenze e Siena.

AMBIENTE PEDOCLIAMTICO

Zone di dolci colline con altitudine compresa tra 300 e 550 metri sul livello del mare. Il substrato consiste in calcare, scisto argillosi e galestri. L'abbondanza di frammenti di roccia in forma di pietre e ciottoli è un aspetto comune della zona del Chianti Classico.

VITIGNI

Almeno 80% sangiovese più altri vitigni a bacca rossa. Non sono ammesse uve bianche.

COLORE

Un intenso rosso brillante tendente al granato con l'invecchiamento.

CARATTERISTICHE

Vino con bouquet ampio, secco dal profumo aromatico con note di vaniglia e frutti a bacca rossa.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino particolarmente indicato con arrosti, selvaggina e carni rosse.

DEGUSTAZIONE

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

VINIFICAZIONE

Fermentazione sulle bucce per almeno quindici giorni in serbatoi di acciaio inox.

INVECCHIAMENTO

Vino di notevole struttura. La commercializzazione inizia dal primo di ottobre successivo alla vendemmia, l'affinamento talvolta è fatto in grandi botti di castagno.

BARCODE LABEL EAN-13 **8057681880102**