



Chianti Classico D.o.c.g.



UVE DI PROVENIENZA:

90% Sangiovese, 10% altri come da disciplinare.

RESA PER ETTARO: 60 quintali.

COLLOCAZIONE DEI VIGNETI:

Castelnuovo Berardenga (Siena).

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI:

Vigneto collinare (280 metri) nella zona del Chianti Classico, esposizione Sud.

VINIFICAZIONE:

Tradizionale in tini di acciaio inox a temperatura controllata (26/28°C) con l'ausilio di 6/9 rimontaggi giornalieri. A fine fermentazione, macerazione sulle bucce per altri 10 giorni.

AFFINAMENTO:

10 mesi in legno piccolo. Dopo l'imbottigliamento, ulteriori 3 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Espressione genuina e caratteristica del Sangiovese, il Chianti Classico si presenta con un colore rosso rubino intenso e fitto. Al naso evidenzia profumi di frutti di bosco, amarena, timo e cuoio. Gusto asciutto e deciso, bilanciato dalla delicata dolcezza del rovere francese.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Salumi, carni alla griglia, formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C.

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia l. 0,375 - l. 0,75 - Magnum l. 1,5