

<http://www.castellodiquerceto.it/pagina.asp?idpadre=2&id=35>



Castello di Querceto Chianti Classico Docg, 2008

Tipologia: vino rosso

Denominazione: Chianti Classico Docg

Zona di Produzione: Greve in Chianti (Firenze)

Uvaggio: Sangiovese 92%, Canaiolo 8%

Produzione: 45 hl per ettaro - circa 200.000 bottiglie

Fermentazione: macerazione sulle bucce per circa 12 giorni a circa 28°C

Maturazione: in botti per 10/12 mesi

Affinamento: in bottiglia per un minimo di 3 mesi

Alcool: circa 13%

Colore: rosso rubino brillante

Profumo: composto, delicato e gradevole

Gusto: asciutto, armonico, stoffa morbida ed elegante

Abbinamenti: carni rosse e formaggi

Temperatura di servizio: 18°/20°C

Primo anno di produzione: 1897

*Degustação durante a 41ª Expo del Chianti Classico.
Greve in Chianti, Itália, em 10 de setembro de 2011.*