



Chianti Classico Leda Pucci

SCHEMA TECNICA

- LINEA: Leda Pucci.
- DENOMINAZIONE: Chianti Classico DOCG.
- VITIGNI: Sangiovese Canaiolo.
- TECNICHE PRODUTTIVE: Raccolta seconda metà di settembre, vinificazione con 3 rimontaggi al giorno a temperatura controllata di 28°C e macerazione di 3 settimane. Dopo la svinatura e la successiva malolattica il vino viene tenuto sulle fecce per 4-6 mesi. Imbottigliamento dopo 16-18 mesi dalla vendemmia.
- COLORE: Rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento.
- PROFUMO: Fine e fragrante con note di frutta matura.
- GUSTO: Asciutto, di grande spessore ed eleganza, con tannini molto rotondi e piacevoli.
- GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.
- ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Arrostiti, brasati, carni bianche e rosse.
- SERVIZIO: Va servito ad una temperatura di 18-20° da stappare mezz'ora prima di servire.

Casa Vinicola Bartali s.r.l.

Casa Vinicola A. Bartali & Figli s.r.l. – Strada dell'Abate, 3 – 53035 Castellina Scalo (SI) – P.IVA IT00222540528
Tel +39.0577.304049 – Fax +39.0577.304714 – <http://www.bartalivini.it/> – bartali@bartalivini.it – skype: bartalivini

Bisteca com batatas assadas ao molho de alho. Jantar em 25/09/2011, Milão, com a Turma da Toscana.