



CHIANTI

D.O.C.G.

2015

VITIGNI: 90% Sangiovese, 10% Canaiolo

VINIFICAZIONE: Fermentazione con macerazione di 10-15 giorni e controllo della temperatura a 26-28°C.

AFFINAMENTO: Lieve passaggio in botte di legno da 30/60 Hl per 3 mesi. Conservazione in serbatoi di acciaio inox prima dell'imbottigliamento.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rosso rubino vivace. Il profumo è molto gradevole e persistente con immediati richiami al frutto: ciliegia ed amarena le analogie più evidenti. Al palato è asciutto e leggermente tannico, ma con il tempo si affina risultando morbido e vellutato. Pulito il finale con retrogusto armonico e piacevole.

ABBINAMENTI: Pici e tagliatelle al sugo, ribollita e zuppe toscane, carni arrosto, crostini e salumi toscani.

 750 ml