

# CHIANTI CLASSICO

## ZONA DI PROVENIENZA:

Toscana (provincia di Firenze e Siena). Sono compresi i comuni di Castellina, Gaiole, Greve e Radda, e parzialmente i comuni di Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardegna, Poggibonsi, San Casciano Val di Pesa, Tavarnelle Val di Pesa.

## AMBIENTE PEDOCLIMATICO:

Zone collinari con altitudine compresa tra 250 e 700 metri sul livello del mare e terreni costituiti da substrati arenacei, alberesi, calcareo marnosi, scisti argillosi e da galestri. Il clima è di tipo sub-mediterraneo con moderate escursioni termiche tra le diverse stagioni. Le precipitazioni annuali si attestano sui 700/800 millimetri.

## VITIGNI:

Sangiovese dal 75% al 100%, Canaiolo Nero fino al 10%.

## COLORE:

Rosso rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento.

## **CARATTERISTICHE:**

Il vino presenta all'olfatto note floreali di mammola e giaggiolo unito ad un tipico carattere di frutti rossi, talvolta speziate e balsamiche. Al sapore: armonico, asciutto, sapido, buona tannicità che si affina con l'invecchiamento.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Vino particolarmente indicato con selvaggina, carni alla griglia e formaggi stagionati.

#### **DEGUSTAZIONE:**

Servire alla temperatura di 18°-20°C.

## **VINIFICAZIONE:**

In rosso con macerazione sulle bucce per 12-15 giorni in serbatoi di acciaio inox.

#### **INVECCHIAMENTO:**

Per l'otteninmento del Chianti Classico il vino deve affinare per 6 mesi in botti di rovere e 3 mesi in bottiglia.

## **BOTTIGLIA:**

Bordolese 750 ml

## **CAPSULA:**

P.V.C. Rosso Bordeaux con scritta in parete

#### TEMPERATURA:

18°- 20° C