Chiantigiane

LE CHIANTIGIANE S.C.A.R.L.

Scheda tecnica del Rosso IGT Toscano Le Chiantigiane Fiasco Paglia Viola 0.75L

Area di Provenienza: Toscana, zone collinari.

Ambiente Pedoclimatico: Zone collinari con altitudine max di 500 mt. slm e terreni costituiti da substrati arenacei, calcareo marnosi, scisti argillosi e da sabbia.

Vitigni: Sangiovese fino a circa 75%, altri vitigni a bacca rossa ammessi dal disciplinare di produzione singolarmente o congiuntamente fino al 25%.

Colore: Rosso rubino brillante.

Caratteristiche: Vino con bouquet ampio dal sapore fruttato floreale con note di marasca e viola mammola gusto secco, armonico.

Combinazioni Gastronomiche: Vino particolarmente indicato con primi piatti, minestre saporite e formaggi freschi.

Temperatura di Servizio: Servire alla temperature di 18°-20° C.

Processo Produttivo: In rosso con macerazione di 6-7 giorni sulle bucce in serbatoi di acciaio inox.

SEDE E CENTRO DI IMBOTTIGLIAMENTO:
50028 TAVARNELLE VAL DI PESA (FI)
VIA MICHELANGELO, 15
TEL. 055.8070031
FAX 055.8070038

Le Chiantigiane s.c.a.r.l.

CENTRO DI IMBOTTIGLIAMENTO:
58035 BRACCAGNI (GR)
Loc. Madonnino di Braccagni
TEL. 0564.329239-329425
FAX 0564.329539

Reg. Imprese di Firenze n. 18355 - R.E.A. di Firenze n.208620 - Cod.Fisc. / Part. I.V.A. 00608200481- E-Mail: info@chiantigiane.it - www.chiantigiane.it