CHIANTI LOGGIA DEL CONTE

DOCG

ZONA DI PROVENIENZA:
Toscana - Chianti.

AMBIENTE PEDOCLIMATICO:
Zone collinari con altitudine massimo di 700 metri sul livello del mare e terreni costituiti da substrati arenacei, calcareo marnosi, scisti argillosi e da sabbia.

VITIGNI:
Sangiovese minimo 85%, Canaiolo.

COLORE:
Rosso rubino intenso, brillante con riflessi inizialmente sul viola che nel tempo si evolvono in toni più pacati e maturi tendenti al granato con il lungo invecchiamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE:
Profumi intensi, complessi con sentori di frutti a bacca rossa, marasca, uniti a vellutate sfumature di vaniglia, chiodi di garofano, ananas e rovere. Sapori ricchi, generosi, morbidi vellutati, nel complesso ampi e equilibrati.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
Vino indicato con risotti con funghi, pastasciutte con cacciagione, arrosti, carne alla brace, selvaggina e formaggi stagionati.

DEGUSTAZIONE:
Servire alla temperatura di 20-22 °C.

VINIFICAZIONE:
In rosso con macerazione sulle bucce per 10-12 giorni in serbatoi di acciaio inox. Al termine della fermentazione alcolica e malolattica, affinamento di 3 mesi in botte di rovere.

BOTTIGLIA:
Bordolese 750 ml

CAPSULA:
PVC nero

TEMPERATURA:
20-22°C