



## CHIANTI DOCG

**ZONA DI PROVENIENZA:**  
Toscana, zone collinari del Chianti.

**AMBIENTE PEDOCCLIMATICO:**  
Zone collinari con altitudine max di 700 mt. s.l.m e terreni costituiti da substrati arenacei, calcareo marnosi, scisti argillosi e da sabbia.

**VITIGNI:**  
Sangiovese da un minimo del 75%, Canaiolo Nero fino al 10%, Trebbiano toscano e Malvasia del Chianti singolarmente o congiuntamente fino al 10%.

**COLORE:**  
Rosso rubino brillante tendente al granato con l'invecchiamento.

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

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:**  
Vino particolarmente indicato con arrostiti, carni alla griglia e minestre saporite.

**DEGUSTAZIONE:**  
Servire alla temperatura di 18°-20° C.

**VINIFICAZIONE:**  
In rosso con macerazione di 7-8 giorni sulle bucce in serbatoi di acciaio inox.

**BOTTIGLIA:**  
Bordolese 750 ml

**CAPSULA:**  
P.V.C. Rosso Bordeaux con scritta in parete

**TEMPERATURA:**  
18°-20° C