



CHIANTI CLASSICO

DOCG

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 Berardenga, 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 80% al 100%, altri vitigni a bacca rossa fino ad un massimo del 20%.

COLORE:

Rosso rubino brillante 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.

BOTTIGLIA:

Bottiglia 375 ml

CAPSULA:

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

TEMPERATURA:

18°-20° C