



CHIANTI MONTALBANO

DOCG

ZONA DI PROVENIENZA:

Toscana comuni di Vinci e Lamporecchio.

AMBIENTE PEDOCлимATICO:

Zone collinari con altitudine max di 700 mt. slm e terreni costituiti da substrati arenacei, calcareo marnosi, scisti argillosi e da sabbia.

VITIGNI:

Sangiovese dal 90% al 100%, Canaiolo Nero 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