



CHIANTI RUFINA DOCG

ZONA DI PROVENIENZA:
Toscana comune di Rufina.

AMBIENTE PEDOCлимATICO:
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 dal 90% al 100%, Canaiolo Nero fino al 10%.

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

CARATTERISTICHE:
Vino con bouquet ampio. Aroma fruttato e floreale con note di marasca, viola e mammola. Gusto secco, armonico.

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

DEGUSTAZIONE:
Vino da consumarsi servendo 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