CHIANTI CLASSICO
DOCG

ZONA DI PROVENIENZA:
Toscana.

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

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 vivace tendente al granato con l'invecchiamento.

CARATTERISTICHE:
Vino con bouquet ampio dal sapore fruttato armonico, asciutto con note di frutta a bacca rossa leggermente tannico che si affina col tempo al morbido vellutato.

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:
Bordolese 750 ml

CAPSULA:
P.V.C. Nero con scritta in parete

TEMPERATURA:
18°-20° C