CHIANTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

TERRITORIO: Colli fiorentini, a sud di Firenze.

VITIGNI: Sangiovese 80%, Canaiolo 10%, Merlot 10%.

COLORE: Rosso rubino.

PROFUMO: Fruttato.

SAPORE: Asciutto, leggermente tannico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C.

ABBINAMENTI: Vino da tutto pasto, piatti toscani.

TERRITORY: *On the hills surrounding Florence.*

GRAPES: *Sangiovese 80%, Canaiolo 10%, Merlot 10%.*

COLOR: *Ruby red.*

BOUQUET: *A scent of fruit.*

TASTE: *Dry, slightly tannic.*

SERVING TEMPERATURE: *18-20° C.*

FOODS: *Wine for the entire meal, dishes of Tuscan cuisine.*

NOTE