CANTINE TERREDAGOLI
VITICOLTORI DAL 1915

# CHIANTI DOCG

GRAPES
Sangiovese min. 75% with the addition of other complementary red varieties. The harvest take place during the last ten days of September.

VINIFICATION
Vinified in stainless steel tanks at a controlled temperature of max. 25°C with a maceration period of 10-12 days. Matured in cement vats for a minimum of 6 months.

ALCOHOL 13% Vol.

TASTING NOTES
Brilliant ruby red colour of medium intensity with slight violet reflections, typical aroma with hints of cherry, harmonious on the palate, fresh, medium bodied, excellently drinkable with soft tannins and a fine finish of red fruits.

SERVING TEMPERATURE 18°C

PAIRINGS
Ideal with red meat dishes, cured meats, lightly matured cheeses and savory first courses.

BOTTLE 750 ml

UVAGGIO
Sangiovese min. 75% con l'aggiunta di altre varietà rosse complementari. La raccolta avviene nell'ultima decade di settembre.

VINIFICAZIONE
Vinificato in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di max. 25°C con un periodo di macerazione di 10-12 giorni. Maturazione in vasche di cemento per un minimo di 6 mesi.

ALCOL 13% Vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore rosso rubino brillante di media intensità con lievi riflessi violacei, aroma tipico con note di ciliegia, armonico al palato, fresco, di medio corpo, di ottima bevibilità, con tannini morbidi e un bel finale di frutti rossi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°C

ABBINAMENTI
Ideale con piatti di carne rossa, salumi, formaggi leggermente stagionati e primi piatti saporiti.

BOTTIGLIA 750 ml

**MD VINI SRL - Via Cinchio Berti 20 - 52019 Laterina Pergine V.no (AR) Italy**
**+ 39 055 967555 info@cantineterredagoli.it**