

CHIANTI CLASSICO DOCG



GRAPES

Sangiovese min. 80% with the addition of other complementary red varieties. The harvest takes place during the first week of October.

VINIFICATION

Vinified in stainless steel tanks at a controlled temperature of max. 28°C with a maceration period of about 15 days. Matured in cement vats for a minimum of 12 months and in bottles for a minimum of 4 months.

ALCOHOL 13% Vol.

TASTING NOTES

Intense ruby red colour with slight garnet reflections. Typical bouquet, notes of ripe cherry, plum and tobacco. Good structure, harmonious and typical on the palate, with well rounded tannins, typical mineral notes, persistent and with good freshness.

SERVING TEMPERATURE 18°C

PAIRINGS

Grilled meat dishes, roasts, game, mature cheeses and tasty first courses.

BOTTLE 750 ml.

UVAGGIO

Sangiovese min. 80% con l'aggiunta di altre varietà rosse complementari. La raccolta avviene nella prima settimana di ottobre.

VINIFICAZIONE

Vinificato in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di max. 28°C con un periodo di macerazione di circa 15 giorni. Maturazione in vasche di cemento per un minimo di 12 mesi e in bottiglia per un minimo di 4 mesi.

ALCOL 13% Vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso con lievi riflessi granati. Bouquet tipico, con note di ciliegia matura, prugna e tabacco. Buona struttura, armonioso e tipico al palato, con tannini ben arrotondati, tipiche note minerali, persistente e con buona freschezza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°C

ABBINAMENTI

Piatti di carne alla griglia, arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati e primi piatti saporiti.

BOTTIGLIA 750 ml