



## Chianti



**CLASSIFICAZIONE**  
DOCG



**TERRITORIO**  
Chianti (Toscana)



**UVE**  
90% Sangiovese  
10% Canaiolo



**GRADAZIONE ALCOLICA**  
12,5% in volume



**FORMATI DISPONIBILI**  
750 ml

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono vinificate con grande attenzione secondo il metodo tradizionale di fermentazione in presenza delle bucce per 1-2 settimane. Questo permette una corretta estrazione di colore ed altre sostanze polifenoliche. Dopo la fermentazione malolattica, il vino viene posto a maturare per 6 mesi in fusti di rovere di Slavonia.

### COLORE

Rosso rubino con riflessi granati.

### PROFUMO

Fine e fruttato con note di ciliegie, frutti di bosco e delicati sentori di viola mammola.

### SAPORE

Armonico e fresco con una piacevole struttura tannica.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito intorno ai 18° - 20° C.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna con piatti della cucina tradizionale toscana. Ideale con i primi ricchi di sapore, le carni grigliate, i salumi ed i formaggi stagionati.