

# CHIANTI COLLI SENESI



## CHIANTI COLLI SENESI D.O.C.G.

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

## AREA GEOGRAFICA

Siena EST

## TIPO DI TERRENO

Limo e argilla

## VITIGNO

Sangiovese 85% Uve autoctone 15%

## VINIFICAZIONE

In tino d'acciaio

## MATURAZIONE

18 mesi in tini di cemento

## AFFINAMENTO

3 mesi in bottiglia

## CONSERVAZIONE

10 anni

## GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 °C

## ACCOSTAMENTI

Perfetto per accompagnare primi piatti con ragù di carne, questo vino rosso è ideale in abbinamento a funghi, stufati e carni bianche.

*Cresciuto tra le sinuosità delle Crete senesi, il vino stuzzica il naso con i suoi piccanti profumi di spezie scure, avvolti in intense note di ciliegia, sottobosco e liquirizia. L'equilibrio tra tannini delicati e maturi, coinvolge il palato, regalando sul finale una inaspettata scia di sapidità. Il colore rubino vivo veste questo vino, accentuandone sensualità e savoir faire.*