

CHIANTI CLASSICO



CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

AREA GEOGRAFICA

Castelnuovo Berardenga, U.G.A. Vagliagli

TIPO DI TERRENO

Arenarie stratiformi e Galestro

VITIGNO

Sangiovese 85% Uve autoctone 15%

VINIFICAZIONE

In tino d'acciaio

MATURAZIONE

12 mesi in botti grandi di Rovere e
1 anno in tino di cemento

AFFINAMENTO

6 mesi in bottiglia

CONSERVAZIONE

10 anni

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 °C

ACCOSTAMENTI

Ideale con carni in umido, carne alle brace e formaggi stagionati.

Immerso nei boschi, cullato tra castagni e querce, nasce un vino vivace ma austero. Il suo colore compatto è di un rosso rubino. I profumi di ciliegia sono elegantemente congiunti ad intriganti note speziate e alla fragranza del caffè, della liquirizia e del cuoio. Il Sangiovese, con una notevole trama fruttata va ad accompagnare il finale di questo vino con un'impeccabile freschezza sapida corredata da finissimi tannini.