

Chianti D.O.C.G

Classificazione: Chianti D.O.C.G

Zona di produzione: Poppiano - Montespertoli – Toscana

Uvaggio: Sangiovese (90%) – Canaiolo (10%)

Tecnologia di produzione: le uve selezionate vengono vinificate in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura controllata di circa 25°C. La macerazione ha una durata media di 15 giorni durante i quali vengono effettuati rimontaggi quotidiani e delestage mirati ad una maggiore estrazione.

Maturazione e Affinamento: a fine fermentazione malolattica viene fatto riposare sulle fecce in vasche di cemento per 12 mesi. Affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

Note di degustazione: colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo di frutta a bacca rossa, mora e viola mammola. Al palato complessa armonia di frutta fresca e finale lungo e persistente. Trama tannica fitta e decisa in equilibrio con una buona componente acida.

Temperatura di servizio: 16-18°C