



#### **DENOMINAZIONE**

Chianti DOCG

#### **UVAGGI**

Sangiovese 80% Canaiolo 10%, Colorino 10%

#### **ZONA DI PRODUZIONE**

Italia – Regione Toscana – Provincia di Firenze  
Origine pliocenica, argilloso – calcareo.

#### **VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO**

Fermentazione in rosso con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni a temperatura controllata. Maturazione in acciaio con leggero passaggio in botte grande. Affinamento in bottiglia per un mese.

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

di colore rosso rubino intensamente vinoso con sentori di mammola e frutti a bacca rossa. Sapore armonico, asciutto, sapido, leggermente tannico, che con il tempo si affina al morbido vellutato.

#### **TITOLO ALCOLOMETRICO**

12,5%