



DENOMINAZIONE

Chianti Classico DOCG

UVAGGI

Sangiovese 90% Canaiolo 5%, Colorino 5%

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 brillante tendente al granato con sentori viola. Sapore armonico, asciutto, sapido, tannico, che con il tempo si affina al morbido vellutato.

TITOLO ALCOLOMETRICO

12,5%