SORELLI

DENOMINAZIONE
Chianti DOCG

UVAGGI
Sangiovese 80% Canaiolo 10%, Colorino10%

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 leg gero passaggio in botte grande. Affina mento 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
13,5%

BIO