



### **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**

13,5%



**BIO**