



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