



Chianti Classico Insuella

Colore rosso rubino con sfumature violacee. Profumo armonico di frutti rossi come mirtillo, ciliegia, accompagnato da note floreali e leggermente speziate. Morbido ed equilibrato. Retrogusto lungo e fruttato.

VITIGNI: Uve di Sangiovese e Cabernet Sauvignon

TERRENO: Esposto a sud-est ad una altitudine di circa 350 - 380 mt slm. Molto ricco in scheletro, prevale l'alberese, calcareo, su base mediamente argillosa

VINIFICAZIONE: Raccolta uva in perfetta maturazione, macerazione sulle bucce per circa 18/20 giorni con frequenti rimontaggi, fermentazione a temperatura controllata in vasche inox.

MATURAZIONE: In tonneaux e barrique di 2° e 3° passaggio per 12 mesi.

AFFINAMENTO: In bottiglia 4 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C