



CHIANTI CLASSICO ANNATA

Colore rosso rubino con sfumatura violacea.
Odore armonico di frutti rossi come mirtillo, ciliegia,
accompagnato da note floreali e leggermente
speziato. Sapore giustamente tannico, ampio ed equilibrato.
Retrogusto lungo e fruttato.

VITIGNI: Uve di Sangiovese e Cabernet

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 botte e barriques di 2° e 3° passaggio
per 12 mesi.

AFFINAMENTO: In bottiglia 4 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

ABBINAMENTI: Si sposa bene con primi piatti a al ragù, carni
alla griglia, formaggi non stagionati