

 90% Sangiovese, 10% Canaiolo e Colorino

PROVENIENZA

I vigneti coltivati a cordone di età media di 20 anni, sono posti a 350 m s.l.m. nei pressi di San Gimignano. Il suolo, di medio impasto a strati sabbioso ed argilloso con abbondante scheletro, è ricco di minerali fossili.

VINIFICAZIONE

Tradizionale in rosso a temperatura di circa 28° C.

AFFINAMENTO

In acciaio inox per 3 mesi.

In bottiglia per 3 mesi.

CARATTERISTICHE

Di colore rosso intenso. Il profumo è intenso e complesso, con note di frutta matura e con eleganti sentori floreali. In bocca è pieno, corposo, morbido e fruttato, molto sapido e armonico.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% Vol.

SERVIZIO

18° - 20° C

NOTE

Il Chianti è il vino che rappresenta il territorio in cui nasce; bevendolo potrete essere trasportati tra le nostre uniche e speciali colline da cui il vino nasce.

PREMI



 1 bicchiere



CHIANTI
D.O.C.G.

