



CHIANTI  
D.O.C.G.

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 saporito 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

**GAMBERO ROSSO**

1 bicchiere

