



Chianti



CLASSIFICAZIONE
DOCG



ZONA DI PRODUZIONE
Chianti, Toscana



UVE
Sangiovese



GRADAZIONE ALCOLICA
13% in volume



FORMATI DISPONIBILI
750 ml - 375 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve, raccolte ad un ottimo stato di maturazione, vengono delicatamente pigiate, il mosto subisce quindi un processo di macerazione a contatto con le bucce di 8 - 10 giorni per favorire l'estrazione di colore e sostanze polifenoliche.

COLORE

Rosso rubino intenso.

PROFUMO

Fine, con sentori di marasca, frutti di bosco, viola mammola.

SAPORE

Sapore asciutto, di buon corpo, fresco, piacevolmente tannico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito attorno ai 18° - 20° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo abbinamento per antipasti a base di salumi, primi piatti saporiti, gustose zuppe come la tradizionale ribollita, carni grigliate e formaggi di media stagionatura.

Contenitore	Larghezza mm.	Altezza mm.	Contenuto lt.	Peso kg.	Profondità mm.	Codice EAN	Conf. x strato nr.	Strati nr.	Confezioni nr.	Pezzi nr.
Bottiglia	76	301	0,75	1,3	76	8 002235 029827	-	-	-	-
Imballo	244	313	4,5	7,8	168	800 2235 029834	-	-	-	6
Pallet	1200	1765	472	819	800	-	21	5	105	630