



## CHIANTI CLASSICO

**Denominazione:** DOCG

**Grado:** da 13 %vol,

**Vitigni:** 100% Sangiovese

**Sistema di allevamento:** viene allevato a cordone speronato. La resa è circa 70 q.li per ettaro.

**Lavorazione:** La raccolta delle uve avviene, dopo un'attenta selezione, a macchina. All'inizio si effettua una breve macerazione a freddo a cui segue la fermentazione alcolica, che prosegue per una settimana circa con controllo della temperatura. La fermentazione malolattica viene svolta in serbatoi di acciaio.

**Affinamento:** Invecchiato per 12 mesi in botti di rovere, completa il suo affinamento in bottiglia per un periodo minimo di 3 mesi

**Note di degustazione:** Di colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, il profumo è con note di cedro, sandalo e una polverosità dolce sul naso. Il sapore presenta note di ciliegio e rovere tostato al palato. La finitura ha tannini a grana fine e un bel bouquet persistente

**Temperatura di servizio:** 16-18°C avendo cura di stappare la bottiglia almeno un ora prima della degustazione.

**Abbinamenti gastronomici:** Cena a base di cacciagione, pollo arrosto o formaggi molli. Ottimo anche come vino da meditazione.

