



CHIANTI I' BIGIO

Denominazione: DOCG

Grado: 12,5% vol

Vitigni: 85% Sangiovese e 15% Canaiolo.

Vinificazione: Fermentazione tradizionale con le bucce per due settimane a temperatura controllata. Il vino completa la fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox.

Affinamento: in serbatoi di acciaio.

Note di degustazione: Di colore rosso rubino con lievi riflessi violacei. Il profumo è pieno e che ricorda la violetta. In bocca si presenta leggermente tannico con note di ciliegia e frutti di bosco.

Temperatura di servizio: 16-18°C.

Abbinamenti gastronomici: Accompagna bene tutte le pietanze ma predilige le carni rosse e formaggi.

