



CHIANTI PONTORMO GREVESEA

Chianti Pontormo presenta un colore rosso rubino intenso e brillante con sfumature violacee. La base di uve Sangiovese, presenta al naso sfumature intense e fruttate con note floreali. Al gusto è un vino piacevole, fresco e ben equilibrato, di buona persistenza.

- Aspetto: Rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento.
 - Profumo: Profumo vinoso, ricco bouquet floreale. Si deve ritrovare sempre il sentore di viola mammola, elemento caratterizzante e specifico del Chianti Classico.
 - Gusto: Gusto armonico, asciutto, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo.
 - Gradazione alcolica: Gradazione minima di 12°.
 - Calice e servizio: Per servire si consiglia un calice a tulipano, con la bocca che si restringe leggermente.
- La temperatura ideale di servizio è di 16°-18°C. Occorre far decantare il vino prima di poterlo degustare.

