



# Chianti Superiore

Chianti Superiore DOCG

**2021**

## VARIETA'

Varietà tradizionali del Chianti con forte predominanza di Sangiovese.

## DESCRIZIONE

Le temperature miti invernali e le scarse piogge hanno consentito allo sviluppo vegetativo delle viti di cominciare nei tempi consueti. Nella notte dell'8 aprile una parte dei vigneti è stata colpita da una gelata tardiva, con conseguente ritardo delle fasi fenologiche della pianta. Grazie ad una primavera con temperature miti e giornate soleggiate, le viti hanno ritrovato il loro equilibrio vegeto-produttivo, raggiungendo maturazioni ottimali durante i mesi successivi. La raccolta è iniziata con leggero ritardo rispetto alla media, ma la continua ventilazione e le buone escursioni termiche dei mesi di agosto e settembre hanno consentito alle uve di sviluppare un'ottima acidità con profili aromatici molto interessanti.

Vino equilibrato di colore rosso rubino giovane. Caratterizzato da sentori freschi e floreali di viola e ciclamino. In bocca si distingue per la morbida struttura ben bilanciata da una buona acidità. Finale ricco e persistente.

Perfetto in abbinamento a piatti a base di carni bianche, salumi e formaggi.

## NOTE TECNICHE



*Fermentazione:* a temperatura controllata (25-30°) in tini in acciaio.

*Affinamento:* in tini in acciaio con successivo breve passaggio in legno



*Alcol:* 13,5%



*Temperatura di servizio suggerita:* 16-18°C



FORMATI DISPONIBILI:  
0,75 l