



Chianti

Chianti DOCG

2017

VARIETA'

Varietà tradizionali del Chianti con forte predominanza di Sangiovese.

DESCRIZIONE

L'annata 2017 è caratterizzata da un'estate più calda della norma che ha favorito ed anticipato la maturazione delle uve. Anche nel mese di settembre non si sono registrate piogge e, questo, ha favorito le operazioni di raccolta.

Rosso malva, profondo e giovane. Al naso sprigiona un aroma intenso che ricorda la confettura di more e prugne, accompagnato da sentori speziati. Al palato eleganza e freschezza sono in perfetto equilibrio.

Si sposa alla perfezione con piatti a base di carne come gnocchi al ragù di cinghiale o coniglio alla cacciatora.

NOTE TECNICHE



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

Affinamento: in tini in acciaio



Alcol: 13,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



FORMATI DISPONIBILI:
0,375 l - 0,75 l