



Chianti

Chianti DOCG

2018

VARIETA'

Varietà tradizionali del Chianti con forte predominanza di Sangiovese.

DESCRIZIONE

Il decorso stagionale dell'annata 2018 è stato caratterizzato da un inverno particolarmente rigido, che ha ritardato l'inizio della stagione vegetativa, e da un'estate inizialmente fresca e successivamente sempre più calda e ricca di piogge.

Rosso malva, profondo e giovane. Al naso sprigiona un aroma intenso che ricorda la confettura di more e prugne, accompagnato da sentori di liquirizia, vaniglia e cuoio. 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 e un successivo breve passaggio in legno



Alcol: 13,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



FORMATI DISPONIBILI:
0.375 l - 0.75 l