



Chianti

Chianti DOCG

2019

VARIFTA'

Varietà tradizionali del Chianti con forte predominanza di Sangiovese.

DESCRIZIONE

Il decorso stagionale dell'annata 2019 è stato caratterizzato da un freddo straordinario nei mesi di aprile e maggio che ha comportato il ritardo nello sviluppo vegetativo, recuperato successivamente, grazie a un periodo, caldo e asciutto. L'aumento improvviso delle temperature ha favorito poi, la produzione di grappoli spargoli e leggeri. I mesi di agosto e settembre, soleggiati e senza temperature torride, hanno consentito una maturazione ottimale delle uve. La 2019 è una vendemmia caratterizzata da uve di elevata qualità ed intensa personalità territoriale che ci ha donato vini di grande struttura e sapidità.

Rosso malva, profondo. Al naso il profumo è complesso e sprigiona intensi sentori di frutti rossi, ciliegia e mora. Al palato la struttura è ben bilanciata dalla morbidezza. Finale lungo e persistente.

Si sposa alla perfezione con piatti non troppo elaborati.

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%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C

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