



# Chianti

Chianti DOCG

2020

## VARIETA'

Varietà tradizionali del Chianti con forte predominanza di Sangiovese.

## DESCRIZIONE

Le temperature miti e le scarse piogge nel periodo invernale, così come in quello primaverile, hanno favorito l'anticipo dello sviluppo vegetativo delle viti. Nel mese di giugno si sono avute diverse precipitazioni, accompagnate da temperature miti, che hanno consentito un sorprendente equilibrio vegeto-produttivo dei vigneti. Gli altri mesi estivi sono stati caldi e soleggiati, permettendo una perfetta invaiatura e maturazione delle uve. La raccolta è avvenuta in anticipo rispetto alla norma. Le uve, in perfetto stato, grazie alle buone escursioni termiche e all'assenza di piogge, hanno presentato ottimi profili aromatici e buona acidità.

Rosso malva, profondo. Al naso il profumo è complesso e sprigiona intensi sentori di frutti rossi, con ciliegia e mora che spiccano tra tutti. Al palato si presenta ben strutturato e bilanciato da una buona 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