



# Chianti Classico

Chianti Classico DOCG

2017

## VARIETA'

Varietà tradizionali del Chianti Classico 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.

Vino dal profumo complesso che a partire dai sentori di confettura di prugna e mora, si arricchisce di note di vaniglia, liquirizia e cuoi, derivanti dall'affinamento. In bocca è equilibrato e persistente.

Si sposa alla perfezione con piatti della cucina toscana, come tortelli al ragù di cinghiale o picci all'aglione.

## 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:  
0,375 l - 0,75 l