



Chianti Superiore

Chianti Superiore 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.

Vino potente ed equilibrato, caratterizzato da eccezionali sentori fruttati con note di confettura. In bocca si distingue per la sua morbidezza che è comunque ben bilanciata da una buona acidità. Finale ricco e persistente.

Perfetto in abbinamento a piatti a base di carni bianche, come coniglio il umido o a primi piatti come lasagne o maltagliati al ragù bianco.

NOTE TECNICHE



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



Alcol: 13%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



FORMATI DISPONIBILI:
0.75 l