



Chianti Superiore

Chianti Superiore 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.

Vino equilibrato, caratterizzato da sentori freschi e fruttati. In bocca si distingue per la morbida struttura 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: 13,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l