



Chianti Superiore

Chianti Superiore 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.

Vino equilibrato di colore rosso rubino giovane. Caratterizzato da sentori freschi e floreali di viola e ciclamino. 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, salumi e formaggi.

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:
0,75 l