



Chianti Superiore

Chianti Superiore DOCG

2022

VARIETÀ

Varietà tradizionali del Chianti con forte predominanza di Sangiovese.

DESCRIZIONE

Dopo un inverno piuttosto rigido e con poche precipitazioni piovose, la stagione vegetativa è iniziata nei tempi consueti. La carenza di piogge è continuata anche nei mesi primaverili e in estate, con temperature più alte della media, a partire da maggio e giornate torride nei mesi estivi. L'annata calda fino al mese di agosto, le piogge e le escursioni termiche pre-vendemmiali, hanno avuto una buona conservazione del frutto e un bell'equilibrio tannico.

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%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l