



CHIANTI

Denominazione
di Origine Controllata e Garantita

DESCRIZIONE:

Questo Chianti si presenta di colore rosso rubino intenso con invitante profumo di ciliegie con tipiche note speziate di sangiovese.

Al palato questo Chianti è fresco, facile da bere con una piacevole acidità, morbidi tannini e un finale persistente.

ABBINAMENTI:

È consigliato con i barbeque di carne come bistecca di Chianina e la selvaggina come il fagiano farcito di tartufi: è ottimo con i formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18° C

DENOMINAZIONE: DOCG

REGIONE: Toscana

UVAGGIO: Sangiovese

VINIFICAZIONE: in vasche d'acciaio

ALCOOL: 12.5%

ACIDITÀ: 5.7 gr/l

ZUCCHERI RESIDUI: 4 gr/l