



# 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