





CHIANTI DOCG



Vitigno / Rebsorte / Varietal: Sangiovese 85%, Merlot 10%, altre uve 5%
Gradazione Alcolica / Alkohol / Alcohol: 12,5% vol.
Servire a: / Servirtemperatur: / Serve at: 16° C.

Le uve mature vengono raccolte e vinificate in rosso con macerazione delle bucce per circa 8 giorni. Fermentazione a temperatura controllata di 28-29°C. Rimontaggi e delastage frequenti per avere una forte dissoluzione degli antociani lasciano un frutto intenso e persistente. Affinamento fino a marzo in vasche termo-condizionate. Il colore è rosso porpora carico, abbastanza trasparente, di buona consistenza rilevabile dagli archetti piuttosto fitti che lascia nel bicchiere.

Note fruttate di ciliegia, seguite da lievi sentori speziati, in particolare di pepe nero.

Raccomandato per risotti, carni bianche e pesce alla griglia.

Reife Trauben werden geerntet und in Rot mit einer Mazeration auf den Schalen für ca. 8 Tage vinifiziert. Fermentation bei kontrollierter Temperatur von 28-29 ° C. Häufiges Umpumpen und Delastieren, um eine starke Auflösung der Anthocyane zu erreichen, hinterlassen eine intensive und anhaltende Frucht. Alterung bis März in thermokonditionierten Tanks. Die Farbe ist tiefviolettrot, ziemlich transparent, von guter Konsistenz, erkennbar an den ziemlich dichten Bögen, die es im Glas hinterlässt.

Fruchtige Noten von Kirschen, gefolgt von leicht würzigen Noten, insbesondere von schwarzem Pfeffer.

Empfohlen für Risotto, weißes Fleisch und gegrillten Fisch.

Ripe grapes are harvested and vinified in red with maceration on the skins for about 8 days. Fermentation at controlled temperature of 28-29 ° C. Frequent pumping over and delastage to have a strong dissolution of the anthocyanins leave an intense and persistent fruit. Aging until March in thermo-conditioned tanks. The color is deep purple red, quite transparent, of good consistency detectable by the rather dense arches that it leaves in the glass. Fruity notes of cherry, followed by slight spicy hints, in particular of black pepper.

Recommended for risotto, white meats and grilled fish.