





CHIANTI CLASSICO DOCG

Vitigno / Rebsorte / Varietal: Sangiovese 90%, Merlot 10%

Gradazione Alcolica / Alkohol / Alcohol: 13% vol.

Servire a: / Servirtemperatur: / Serve at: 18° C.



Macerazione sulle fecce e fermentazione per circa 10-12 giorni, durante la quale sono stati effettuati frequenti ma moderati rimontaggi. Per migliorare la qualità del colore e dei tannini, il mosto è stato fermentato ad una temperatura controllata di 28°-29° C. Una parte del vino è stata lasciata ad affinare in barrique nuove di Allier e di Cher, l'altra in barrique usate.

Limpido, colore rosso porpora profondo. Il vino ha sentori fruttati e floreali di ciliegia e violetta. Al palato è pieno, maturo e ben bilanciato.

Predilige piatti tipici toscani, come la Ribollita, arrostiti e salsicce.

Mazeration auf der Hefe und Fermentation für etwa 10-12 Tage, wobei ein häufiges, aber mäßiges Umpumpen durchgeführt wurde. Um die Qualität von Farbe und Tanninen zu verbessern, wurde das Monster bei einer kontrollierten Temperatur von 28 bis 29 ° C fermentiert. Ein Teil des Weins wurde in neuen Allier- und Cher-Fässern raffiniert, der andere in Barriques verwendet.

Klare, tiefviolette rote Farbe. Der Wein hat fruchtige und blumige Noten von Kirschen und Veilchen. Am Gaumen ist es voll, reif und gut ausbalanciert.

Er bevorzugt typisch toskanische Gerichte wie Ribollita, Braten und Würstchen.

Maceration on the lees and fermentation for about 10-12 days, during which frequent but moderate pumping over was carried out. To improve the quality of the color and tannins, the monster was fermented at a controlled temperature of 28 ° -29 ° C. Part of the wine was left to refine in new Allier and Cher barrels, the other in barriques used.

Clear, deep purple red color. The wine has fruity and floral hints of cherry and violet. On the palate it is full, mature and well balanced.

He prefers typical Tuscan dishes, such as Ribollita, roasts and sausages.