

CHIANTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Governo All'Uso Toscano



UVAGGIO Sangiovese, Merlot, Malvasia Nera, Colorino

AREA DI PRODUZIONE : Toscana Centrale

ALCOL: 14%vol

VENDEMMIA : Settembre - Ottobre

VINIFICAZIONE. si svolge in due momenti diversi: nel primo si produce un vino fruttato al quale successivamente viene aggiunto mosto proveniente da uve selezionate che vengono fatte sovra maturare. Il vino fermenta a temperatura controllata non oltre i 25° praticando rimontaggi e delestage.

INVECCHIAMENTO affinato in acciaio e elevato in bottiglia

ABBINAMENTI carni rosse, piatti della tradizione toscana, formaggi stagionati.