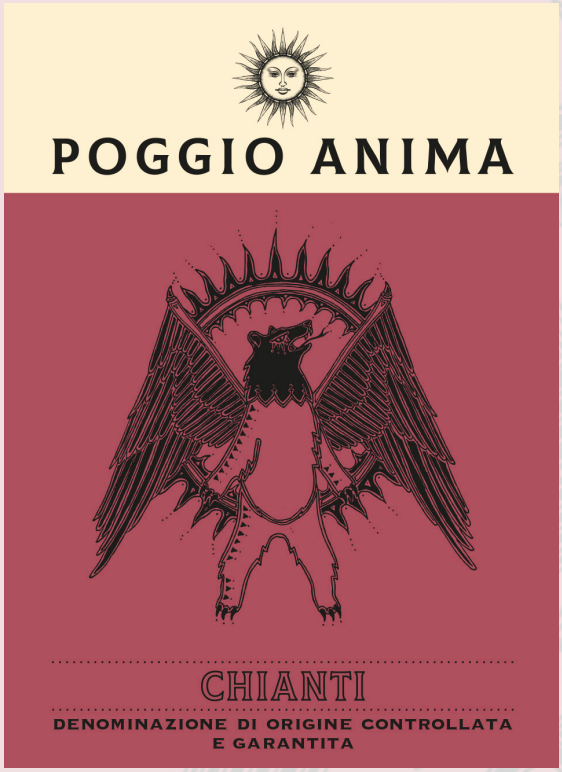
CHIANTI DOCG



Uvaggio	*Sangiovese (85%) e altri uvaggi autorizzati dal disciplinare di produzione (15%)*
Profumo	*Intenso con equilibrati aromi di frutti rossi maturi e leggere note tostate*
Palato	*Ampio, morbido e fruttato. Finale persistente ed equilibrato*
Note tecniche	*Fermentazione e macerazione sulle bucce per 15-20 giorni*
Grado alc.	*13,0 %*
Temp. di serv.	*18° C*
Abbinamenti	*Primi piatti con sughi a base di carne e formaggi di media stagionatura*

Blend	*Sangiovese (85%) and other typical grapes authorized by production policy document (15%)*
Nose	*Rich with notes of ripen red fruit and light toasty notes*
Palate	*Fruity and well balanced, with elegant and long aftertaste*
Technical notes	*Fermentation in stainless steel tanks with skin contact maceration for 15-20 days*
Alcohol content	*13,0 %*
Serving temp.	*18° C*
Food matching	*Medium aged cheese and pasta with meaty sauces*