

## CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

*Sofisticato futuro antico*



**UVAGGIO:** Sangiovese, Merlot, Malvasia nera

**AREA DI PRODUZIONE:** Toscana

**ALCOL:** 14,00 % vol

**VENDEMMIA :** Settembre - Ottobre

**VINIFICAZIONE:** immediatamente dopo la raccolta, previa diraspatura, le uve passano nei recipienti di fermentazione. Qui avviene la fermentazione alcolica e la macerazione, che ha durata di circa 12/15 gg. a temperatura controllata per preservare gli aromi caratteristici dei vitigni. Da questo momento, dopo opportuni travasi e sosta in vari recipienti sia di acciaio che di legno, inizia la fase di invecchiamento e maturazione del nostro Chianti Classico.

**NOTE DEGUSTATIVE :** colore rosso rubino. Al naso spiccano intense note fruttate di ciliegia matura, mirtillo rosso e frutti di bosco unite a gradevoli e ben integrati aromi di tabacco ed una leggera punta balsamica. Al palato è avvolgente, vibrante, sapido, con tannini morbidi e vellutati. Lungo e persistente il finale.

**ABBINAMENTI :** piatti della tradizione toscana, carni arrostate, cacciagione, sughi di carne, formaggi stagionati, tartufo nero.