

## CHIANTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

*Pura espressione della Toscana.*



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

**AREA DI PRODUZIONE** : Toscana centrale

**ALCOL**: 13,00% vol

**VENDEMMIA**: Metà Settembre

**VINIFICAZIONE**: fermentazione sulle bucce per 12 giorni in acciaio a temperatura controllata praticando rimontaggi e delestage.

**INVECCHIAMENTO**: Affinato in acciaio, elevato in bottiglia.

**NOTE DEGUSTATIVE** : rosso rubino intenso, vinoso con sentori di frutti a bacca rossa. Armonico, asciutto, tannini equilibrati per una piacevole persistenza. Espressione della Toscana.

### **PREMI**

90 PUNTI – I MIGLIORI VINI ITALIANI LUCA MARONI