

CHIANTI DOCG

| Grapes: | Sangiovese minimum, other typical Tuscan varieties |
|------------------|--|
| Appellation: | DOCG |
| Production area: | Provinces of Siena, Florence, Pisa, Pistoia, Arezzo. |
| Climate: | The climate is, in principle, mild, with connotations of continental climate; the Tyrrhenian maritime influences are flanked by the mountain ones linked to the Apennine altitudes. Summer is cool on the hills, but very hot and muggy in the valley valleys. Winter is mild in the places located along the coastal plain, but rigid in the internal valleys |
| Harvest: | Second half of September |
| Storage time: | 2/4 years |
| Bottle size: | 750 ml |
| Serving temp.: | 16/18 °C |
| Alcohol content: | 12,5% Vol |



sto che contiene la più antica menzione è del 1398. Da questi documenti risulta che il Chianti è bianco e non molto apprezzato. Dai documenti del 1427 si evidenzia che nel Chianti si era affermato il vino rosso. Ma solo dopo altri 400 anni, grazie un'attenta ricerca dell'uvaggio inizia a diffondersi la sua fama.



Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Un vino di alto pregio, frutto di un'accurata selezione della zona del Chianti.

Whe .





Intense red colour



intensely vinous bouquet with fragance

Dry and balanced on the palate, Harmonious, dry, sapid flavour, slightly tannic



This wine is suitable for the entire meal. Excellent with salted pork meats, cheese, pasta dishes, white and read meats.

VINIFICATION: The harvested and destemmed grapes have been vinified with 7/8 days of maceration in order to extract colour and structure. The alcoholic and malolactic fermentation are made in stainless steel tanks at a controlled temperature 25/27 °C



