



CONFINI



CHIANTI CLASSICO

DOCG

Varietà delle uve

95% Sangiovese, 5% Merlot

Tecnica di produzione

Si ottiene dall'attenta selezione delle uve seguita da una macerazione di 12-14 giorni dei mosti sulle bucce. Concluse le fermentazioni alcolica e malolattica il vino matura in botti di rovere di Slavonia dai 6 ai 10 mesi e affina successivamente per circa 30 giorni in bottiglia.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso rubino brillante.

Profumo: fruttato con leggeri sentori speziati.

Sapore: di buona struttura con piacevole persistenza aromatica.

Consigli del produttore:

Accompagna primi piatti con sughi elaborati e preparazioni a base di carni bianche e rosse. Servire ad una temperatura di 18°C.

Grad. alcolica: 13,5% vol