

CHIANTI CLASSICO DOCG

SCHEDA TECNICA	
Nome del Vino	CHIANTI CLASSICO DOCG
Annata	2019
Tipologia	Vino Rosso
Zona di Produzione	Loc. Poci Radda in Chianti (SI)
Resa uva	50 q.li per ettaro
Uvaggi	Sangiovese 90% e 10% altri vitigni a bacca rossa
Periodo Vendemmia	Ottobre
Vendemmia	Manuale
Grado Alcolico	14,0%
Vinificazione	Condotta in vasche di acciaio inox con macerazione di 15giorni.
Maturazione e Affinamento	Effettuato parte in legno e parte in acciaio per 12 mesi totali e per finire affinamento in bottiglia per circa 3 mesi.
Quantità prodotta	10666 bottiglie da 0,75L
Caratteristiche organolettiche	Di colore rosso brillante tendente al granato , il gusto è asciutto ,sapido , tannico con una piacevole rotondità in bocca , con una bella intensità aromatica fruttata in particolare di frutta rossa con una nota speziata .
Abbinamento	Accompagna perfettamente carne sia bianca che rossa ,si abbina con alcune frattaglie , ma anche con lepre e formaggi locali stagionati .
Temperatura di servizio	18-20°c
Note	La nostra azienda è certificata BIOLOGICO da ICEA IT BIO 06 n. operatore B3913