



Chianti Classico



CLASSIFICAZIONE
Chianti Classico DOCG



ZONA DI PRODUZIONE
Radda in Chianti (Siena)



UVE
95% Sangiovese
5% Canaiolo



GRADAZIONE ALCOLICA
13 % in volume



FORMATI DISPONIBILI
375 ml - 750 ml
1500 ml - 3000 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve, raccolte manualmente, vengono vinificate con grande attenzione secondo il metodo tradizionale di fermentazione in presenza delle bucce per valorizzare la forte personalità conferita dal territorio di Radda in Chianti. Dopo la fermentazione malolattica viene la maturazione in fusti di rovere di Slavonia per 12 mesi.

COLORE

Rosso rubino tendente al granato.

PROFUMO

Fine, con delicati sentori di viola mammola.

SAPORE

Armonico, asciutto, di buona struttura e stoffa vellutata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito intorno ai 16°- 18° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna con piatti della cucina tradizionale ricchi di sapore, con le carni grigliate e i formaggi stagionati.