



Biologico AS

Chianti DOCG

ZONA DI PRODUZIONE:

Toscana

UVAGGIO:

SANGIOVESE E ALTRI VITIGNI SECONDO DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

GRADAZIONE ALCOLICA:

12% Vol.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve utilizzate per questo vino crescono in vigneti della zona di coltivazione del Chianti DOCG. Le uve mature vengono raccolte, diraspate e pigiate. L'intero processo di vinificazione avviene in vasche di acciaio inox: dopo la fermentazione alcolica a temperatura controllata, il vino subisce la fermentazione malolattica, processo che abbassa l'acidità totale e rende il vino più rotondo e pieno.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento.

Profumo: Bouquet intenso e caratteristico, fruttato con fragranze di violetta e un leggero accenno di ciliegie.

Gusto: Secco, bilanciato e sapido, leggermente tannico che si svolge con un centro bocca più morbido.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con piatti di pasta e ideale con arrosti, bistecche e vitello alla griglia.

Temperatura di servizio: 16/18°C.

CODICE EAN

8051490279652

www.agricoleselvi.it

