



Corte al Bigio

Chianti DOCG

ZONA DI PRODUZIONE:

Toscana

UVAGGIO:

85% SANGIOVESE, 15% CANAIOLO

GRADAZIONE ALCOLICA:

12,5% Vol.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono selezionate a mano prima della raccolta a macchina. Fermentazione tradizionale con le bucce per due settimane a temperatura controllata. Il vino completa la fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino

Profumo: pieno con spiccati sentori di violetta.

Gusto: leggermente tannico, con note di ciliegia e frutti di bosco.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna splendidamente tutte le pietanze ma predilige le carni rosse ed i formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 16/18°C

CODICE EAN

8051490271205

www.agricoleselvi.it