



Campo la Mora

Chianti Classico DOCG

ZONA DI PRODUZIONE:

Toscana

UVAGGIO:

SANGIOVESE E CABERNET SAUVIGNON

GRADAZIONE ALCOLICA:

13% Vol.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il Chianti Classico è prodotto a partire da uve di Sangiovese coltivate nei vigneti a denominazione Chianti Classico, la zona più antica del Chianti. Realizzato seguendo i metodi di vinificazione tradizionali: le uve mature vengono vendemmiate, pigiate e trasferite in recipienti per la fermentazione a temperatura controllata tra 20°C e 25°C e con prolungata macerazione con le bucce. In seguito, avviene la fermentazione malolattica.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

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

Profumo: Fruttato, con sentori di mammola, ciliegia e bacche rosse selvatiche.

Gusto: Corposo, asciutto e tradizionale, diventa più armonico col tempo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna splendidamente arrosti, carni rosse grigliate e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16/18°C.

CODICE EAN

-

www.agricoleselvi.it