



Chianti Classico



CLASSIFICAZIONE
DOCG



ZONA DI PRODUZIONE
Chianti Classico, Toscana



UVE
Sangiovese



GRADAZIONE ALCOLICA
13% in volume



FORMATI DISPONIBILI
750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono vinificate secondo il metodo tradizionale di fermentazione in presenza delle bucce che si protrae per circa 10 giorni alla temperatura di 28° C. Terminata anche la fermentazione malolattica, il vino matura 6 mesi in botti di rovere di Slavonia e altri 4 mesi in bottiglia.

COLORE

Rosso rubino brillante con riflessi granati.

PROFUMO

Fine ed elegante, con tipici sentori di viola mammola, piccoli frutti rossi e lievi note speziate.

SAPORE

Pieno, di buona struttura e persistenza, con personalità che esprime a pieno il carattere del Sangiovese.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito attorno ai 16° - 18° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Esalta le paste condite con sughi di carne, arrostiti, brasati e carni cotte alla brace come la tipica bistecca alla fiorentina, nonché formaggi di buona stagionatura.

Contenitore	Larghezza mm.	Altezza mm.	Contenuto lt.	Peso kg.	Profondità mm.	Codice EAN	Conf. x strato nr.	Strati nr.	Confezioni nr.	Pezzi nr.
Bottiglia	76	301	0,75	1,3	76	8 002235 029780	-	-	-	-
Imballo	244	313	4,5	7,8	168	800 2235 029797	-	-	-	6
Pallet	1200	1765	378	472,5	819	-	21	5	105	630