



## Chianti



**CLASSIFICAZIONE**  
DOCG



**ZONA DI PRODUZIONE**  
Chianti, Toscana



**UVE**  
Sangiovese



**GRADAZIONE ALCOLICA**  
13% in volume



**FORMATI DISPONIBILI**  
750 ml - 375 ml

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve, raccolte ad un ottimo stato di maturazione, vengono delicatamente pigiate, il mosto subisce quindi un processo di macerazione a contatto con le bucce di 8 - 10 giorni per favorire l'estrazione di colore e sostanze polifenoliche.

### COLORE

Rosso rubino intenso.

### PROFUMO

Fine, con sentori di marasca, frutti di bosco, viola mammola.

### SAPORE

Sapore asciutto, di buon corpo, fresco, piacevolmente tannico.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito attorno ai 18° - 20° C.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo abbinamento per antipasti a base di salumi, primi piatti saporiti, gustose zuppe come la tradizionale ribollita, carni grigliate e formaggi di media 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 029827	-	-	-	-
Imballo	244	313	4,5	7,8	168	800 2235 029834	-	-	-	6
Pallet	1200	1765	472	819	800	-	21	5	105	630