



Terre di Valgrande

Chianti DOCG

ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Firenze, Toscana

VITIGNI

Sangiovese

Canaiolo

VINIFICAZIONE

Pigia-diraspatura soffice delle uve e macerazione delle uve per 20 giorni. Temperatura di fermentazione tra i 18°-22°C. Maturazione in botte per 12 mesi e affinamento in bottiglia per altri 12 mesi.

DATI ANALITICI

Acidità totale: 5,50 g/l

Grado alcolico: 13,00%

NOTE ORGANOLETTICHE

Tra i vini rossi italiani più famosi nel mondo intero, il suo bouquet ricorda la viola, il suo sapore è gustosamente amarognolo ed elegante. Il suo colore giovanile è il rosso rubino. Invecchiando, tenderà al granata e addirittura all'aranciato. Anche il Chianti, come tutti i vini importanti, darà il massimo di se stesso se accoppiato ai cibi giusti. Bisognerà berlo con la selvaggina da pelo, la bistecca alla fiorentina, l'agnello al forno, le grigliate di carne. E se giovane potrà accompagnarsi bene anche con la pasta e fagioli, la trippa, il pollame, il formaggio. Colore rosso rubino intenso, profumo amarognolo con note di viola; gusto elegante, lungamente persistente. Temperatura di servizio: 18-20 °C

