

Vino CHIANTI D.O.C.G.

Questo vino nasce dai vigneti storici di Luggiano secondo l'antica ricetta del Chianti, che prevede anche l'impiego di una piccola percentuale di uve bianche Malvasia e Trebbiano. Espressione del territorio in cui nasce, è un vino che racchiude in sé la storia della tradizione del Chianti.



DETTAGLI VINO

Classificazione: Chianti D.O.C.G

Zona di produzione: Vinci – Firenze -Toscana

Uvaggio: 75% Sangiovese, 10% Canaiolo, 10% Colorino e 5% Malvasia e Trebbiano.

Tecnologia di produzione: Le uve vengono raccolte a mano e convogliate in serbatoi di acciaio inox dove ha inizio la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata di 30°C, con macerazione media di 8 giorni e rimontaggi giornalieri.

Maturazione: 6 mesi in vasche di acciaio inox.

Imbottigliamento: terminato il periodo di maturazione il vino viene travasato e successivamente viene

messo in bottiglia.

Conservazione: 4 anni dall'imbottigliamento

Gradazione alcolica: 13 %

Note di degustazione: Colore rosso rubino brillante. Al naso è ricco di note fresche e fruttate che ricordano la violetta selvatica, ciliegia e prugna. Al palato è morbido ed equilibrato, spicca per piacevolezza e facile beva.

Temperatura di servizio: 18°C

Abbinamento gastronomico: Vino da tutto pasto, ideale con pasta alla pomarola, ragù e risotto ai funghi, armonico con carni e verdure cotte alla griglia.

CERTIFICAZIONE PRODOTTO BIOLOGICO

