

Vino CHIANTI SUPERIORE D.O.C.G.

Questo vino nasce dai **vigneti di Luggiano** situati a Vinci, la terra natale del genio Leonardo. Vino piacevole che bene esprime il territorio in cui nasce.



DETTAGLI VINO

Classificazione: Chianti Superiore D.O.C.G

Zona di produzione: Vinci – Firenze -Toscana

Uvaggio: 80% Sangiovese, 5% Canaiolo, 10% Colorino e 5% Malvasia.

Tecnologia di produzione: Le uve raccolte a mano e selezionate vengono convogliate in serbatoi di acciaio inox dove ha inizio la fermentazione alcolica ad una temperatura con trollata di 28°C 30°C, con macerazione media di 10 12 giorni. Vengono effettuati rimontaggi giornalieri e delestage mirati ad una maggiore estrazione di colore, sapori e profumi.

Maturazione: 8 mesi in vasche di acciaio inox.

Imbottigliamento: Terminato il periodo di maturazione il vino viene travasato e successivamente viene messo in bottiglia, dove termina il periodo di affinamento.

Conservazione: 5 anni dall'imbottigliamento

Gradazione alcolica: 13,5 %

Note di degustazione: Colore rosso rubino. Profumo intenso con sentori fruttati di lampone e mora che conducono ad un finale leggermente speziato. Al palato è piacevolmente morbido ed equilibrato.

Temperatura di servizio: 18°C

Abbinamento gastronomico: Piacevole con affettati, salumi e formaggi di media stagionatura, particolarmente indicato con piatti a base di manzo, maiale e carni alla griglia e arrosti.

CERTIFICAZIONE PRODOTTO BIOLOGICO

