



CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

Grape Varietals: 90% Sangiovese, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot

Vineyards: situé à 350 m au-dessus du niveau de la mer dans la commune de Barberino Tavarnelle (FI)

Average age of the vines: 15-20 ans

Soil: argileux, riche en squelette, de texture moyenne

Harvest Period: fin septembre - mi-octobre

Vinification: longue macération rouge traditionnelle en cuves automatisées, suivie d'une fermentation malolactique et d'un vieillissement ultérieur, dont une partie en grands fûts de chêne. Deux mois supplémentaires en bouteille pour permettre au vin de reposer

Alcohol Content: 13.50% vol

Residual Sugar: 2 grammes par litre

Color: rouge rubis profond avec des reflets violets

Aroma: notes de baies rouges, complexées par des épices et des nuances balsamiques

Food Suggestions: idéal avec les soupes, les entrées traditionnelles, les charcuteries, les viandes blanches et les fromages à maturation moyenne

Serving Temperature: 16-18 °C / 61-64 °F