



## Chianti DOCG

**Uve**  
100% Sangiovese

**Vinificazione**  
Fermentazione naturale con lieviti autoctoni, macerazione di almeno 3 settimane sulle bucce, per l'ottimale estrazione dei tannini.

**Affinamento**  
4 mesi in botti di rovere

**Gradazione alcolica**  
12.5% vol.

**Caratteristiche**  
Colore: Rosso malva profondo, con un bouquet articolato e ricco.  
Profumo: sentori di confettura di prugna e mora si combinano, sul finale, con note di vaniglia, liquirizia e cuoio.  
Sapore: in bocca è equilibrato e persistente. Finale lungo.

**Abbinamenti**  
Grandissima duttilità: pasta con cacciagione, carni alla griglia, formaggi stagionati.

**Servire alla temperatura: 18 - 20 °C.**