

CHIANTI CLASSICO G.N. DOCG 13% CL.75

V23116075



Caratteristiche organolettiche

Vitigno: Sangiovese,

Provenienza: collina del Chianti (Toscana)

Gradazione alcolica: 13% vol.

Colore e aspetto: Rosso rubino con riflessi granata.

Olfatto: Intenso di frutta matura, con sentore persistente di frutti di bosco, nobilitato dalla maturazione in roveri pregiati di Francia e Slavonia

Gusto e retrogusto: Armonico, elegante, sapido, di carattere ed equilibrato. Persistente, leggermente tannico con sentori di spezie e fiori di campo

Caratteristiche e processo di produzione

Questo superbo vino rosso nasce da uve di Sangiovese che maturano su un suolo di origine calcarea. Affinato 24 mesi in botti di rovere e uno in bottiglia, ha ottenuto l'ambita certificazione da parte della commissione del Consorzio Gallo Nero. Si accompagna a selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati. È ottimo anche come vino da meditazione.