

CHIANTI

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

2011

Cod.Prod. CH-011



Altitudine: 270 m s.l.m.

Giacitura: collinare

Vitigni: 90% Sangiovese 10% altre varietà tra cui Merlot e Cabernet

Composizione del Terreno: suolo franco-argilloso

Vendemmia: seconda settimana di ottobre

Vinificazione: in tini di acciaio inox a temperatura controllata a 25°C.

Elevazione: in serbatoi di acciaio con affinamento su fecce nobili di fermentazione per circa 8 mesi.

Affinamento: in bottiglia per almeno 3 mesi

Tenore Alcolico: 14,00 %

Modalità di Servizio: servire a 18°- 19° C.

Gastronomia: si accompagna con formaggi stagionati, piatti di carne rossa e cacciagione

Colore: rosso rubino.

Profumo: impatto olfattivo coerente e di grande intensità, proponendo aromi di frutta rossa matura.

Gusto: equilibrato tra calda potenza e aristocratica tannicità, rendendo così il finale lungo e pieno di rimembranze olfattive.



Altitude: 270 a.s.l

Exposure: Hilly

Grape varieties: 90% Sangiovese, 10% other varieties such as Merlot and Cabernet

Composition of soil: clay soil Franco-

Harvest: by hand in boxes the second week of October

Winemaking: In stainless steel vats at a controlled temperature to 25°C °.

Elevation: In stainless steel tanks with aging on lees of fermentation for about 8 months.

Refinement: in the bottle for at least 3 months

Alcohol content: 14,00%

Service Mode: Serve at 18 ° - 19 ° C.

Gastronomy: It goes well with red meats, game and mature cheeses

Color: ruby red.

Bouquet: olfactory impact consistent and intense, offering aromas of ripe red fruit.

Taste: balanced power between hot and aristocratic tannins, making the final long and full of olfactory memories.



Höhe: 270m ums.

Lage: Hügelig

Reben: 90% Sangiovese 10% andere Varietäten, darunter Merlot und Cabernet

Zusammensetzung des Bodens: Lehmiger und sandiger Grund

Ernte: Handlese in Kisten in der zweiten Oktoberwoche

Weinherstellung: Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur von 25° C

Lagerung: In Stahltanks mit Verfeinerung mit Edelhefe zur **Gärung für zirka 8 Monate**

Altern: In Flasche mindestens 8 Monate lang

Alkoholgehalt: 14,00%

Serviovorschlag: Servieren bei 18°- 19° C

Gastronomie: Passt gut zu Fleischgerichten, Wild und Hartkäse

Farbe: Rubinrot.

Aroma: Konsequente und intensive Geschmackswirkung, die ein Aroma von roten Früchten bietet

Geschmack: Ausgewogen zwischen warmer Macht und aristokratischer Tannine, was zu einem langen und nachhaltigen Geschmacksfinale führt.

