



CHIANTI MONTESPERTOLI

Nome: Chianti D.O.C.G. Montespertoli

Tipologia: Rosso fermo

Vitigni: Sangiovese 90%, Merlot 10%

Origine: Toscana, Montespertoli (FI)

Altitudine vigneti: 230 metri s.l.m.

Terreno: sabbie ed argille del pliocene, con evidente presenza di fossili marini

Vendemmia: uva selezionata e raccolta a mano

Vinificazione: pigiatura soffice con macerazione di 15-20 giorni in tini di cemento vetrificato con controllo della temperatura

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Colore: rosso rubino con sfumature tendenti al granata

Olfatto: abbastanza intenso e persistente con una nota decisamente fruttata con reminescenze di ciliegia e amarena

Gusto: equilibrato, piuttosto morbido, con evidenza di frutti rossi come la marasca ed il ribes

Gradazione: 13,5% Vol.

Abbinamento: crostini toscani, trippa alla fiorentina, fagioli all'uccelletto, agnello a scottadito, fiorentina, cacciagione come lepre in salmì e cinghiale in umido con olive

Temperatura di servizio: 18° C.

NOTE

.....
.....
.....
.....
.....



Zona: Lungagnana

In questa zona produciamo anche:

Albo, Albo Frizzante, Poggio al Sondolo, Novello, Sangiovese, Vinsanto, Chianti Lungagnana, Vino Bianco Toscano

