



Chianti Classico DOCG

Uvas

Sangiovese 85 %
Cabernet Sauvignon 15%

Denominación

DOCG Chianti Classico

Datos analíticos

Alcohol: 13'30% vol.
Extracto Seco: 32'0 g/l
Polifenoles totales: 2453 mg/l.

Viñedos

Altitud: 300 m. sobre el nivel del mar.
Tipo de cultivo: cordón espolonado.
Densidad: 5000 vides/ha.
Revestimiento artificial de los terrenos con trébol subterráneo (*Trifolium subterraneum*).
Producción media: 55 q/ha

Técnicas de producción

Fermentación y vinificación a temperatura controlada.
Maceración de 18 gg. con control analítico del potencial fenólico.
Maduración del vino durante 12 meses en barriles de 15 hl. (el Sangiovese) y en barricas de roble francés (el Cabernet Sauvignon).

Características organolépticas

Color rojo rubí intenso.
Bouquet de fruta de baya roja, de guinda y de vainilla.
En el paladar, los sabores afrutados se amalgaman con toques de especias y taninos penetrantes que le confieren una estructura excelente y equilibrada.

Temperatura a la que se sirve

16 -18° C

Combinaciones

Carne roja y varios tipos de blanca (carne de ave de corral, carne de caza asada, etc.); quesos de oveja curados.

Confecciones

Estuche de cartón de 6 botellas de 0'75 l.
Botella de 0'75 l. en estuche individual.
Cartón de 6 botellas de 0'75 l. en estuche individual.

