



Corte al Bigio

Chianti Classico DOCG

ZONA DI PRODUZIONE:

Toscana

UVAGGIO:

100% SANGIOVESE

GRADAZIONE ALCOLICA:

13,0% Vol.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Questo Chianti Classico è prodotto da uve di Sangiovese selezionate e coltivate nei vigneti a denominazione Chianti Classico, la zona più antica del Chianti. Realizzato seguendo metodi di vinificazione tradizionali: uve completamente mature vengono raccolte a mano dai vigneti. La fermentazione avviene in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata e una prolungata macerazione con le bucce.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento.

Profumo: fragrante con sentori di violetta, ciliegia e bacche rosse selvatiche.

Gusto: armonico ed asciutto con una piacevole tannicità che si affina col tempo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna splendidamente arrosti, carne alla griglia e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16/18°C

CODICE EAN

8051490271250

www.agricoleselvi.it

