

CHIANTI 2014



Zona di produzione: Cerreto Guidi (FI) Italia, su terreni prevalentemente argillosi ricchi di nicchie, 150m s.l.m.

Uvaggio: Sangiovese 80%, Canaiolo nero 12%,
Trebiano 4%, Colorino 4%

Vinificazione: Vendemmia manuale, fermentazione e affinamento in piccoli tini di cemento

Gradazione alcolica: 13%vol

Profilo sensoriale

Colore rosso rubino con un profumo intenso e fruttato, che richiama la dolcezza e la piacevolezza della frutta rossa matura.

Al palato si offre generoso e vi si riconoscono la ruvida personalità ma anche la franchezza tipiche del Sangiovese. Dopo un primo assaggio prevale la sua nota morbida: i tannini sono presenti e ben fusi nella struttura complessiva del vino che si ammorbidisce e trova il suo equilibrio a contatto con l'aria. Il vino si trasforma in bocca: trova la giusta sintonia con il suo corpo e si concede franco e intenso al palato, dove provoca sensazioni calde e piacevoli, lasciando una bella pulizia di bocca.

Note

Adatto ad accompagnare piatti dai ricchi sapori, quali minestre asciutte e pietanze a base di carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.