

I MORI

CHIANTI DOCG

Apelácia: Chianti DOCG

Odrody hrozna: 85% Sangiovese, 15% Merlot

Pôda: Región Chianti v Toskánsku, ležiaci medzi Florenciou a Sienou, je známy svojou rozmanitou pôdou. Jeho dobre priepustné pôdy galestro a alberese v spojení so stredomorskou klímou teplých dní a chladných nocí umožňujú odrode Sangiovese prosperovať a rozvíjať komplexné chute.

Vinifikácia: Hrozno prechádza tradičnou riadenou fermentáciou v nerezových tankoch pri kontrolovanej teplote. Po dokončení kvasenia sa víno stáča a stabilizuje výhradne v nerezových nádržiach, aby si uchovalo primárnu ovocnú chuť.

Teplota podávania: 15 - 18 °C

Obsah alkoholu: 13,5% Vol.

Senzorické vlastnosti: Jasná a intenzívna rubínovo-červená farba v pohári. Vôňa je charakteristická čistými a sviežimi tónmi červeného bobulového ovocia s príjemným ovocným profilom. Na podnebí je víno suché, s jemne korenistým a ľahkým trieslovinovým vnemom, ktorý mu dodáva tradičnú toskánsku pitelnosť.

Párovanie: Univerzálne víno k celému chodu jedál. Vyniká ako ideálny spoločník k tradičnej toskánskej kuchyni, červenému mäsu, cestovinám s mäsovým ragú a stredne zrelými syrmí.

