



Chianti Classico D.O.C.G.



Apelácia: Chianti Classico D.O.C.G.

Odrody hrozna: 95% Sangiovese and 5% Canaiolo

Pôda: rôzne textúry s vápenatým/hlinitým základom bohatým na galestro a alberese.

Systém pestovania viniča: Guyot

Hustota rastlín na hektár: 4500 rastlín/ha

Vinifikácia: hrozno prechádza riadenou fermentáciou pri kontrolovanej teplote po dobu približne 12 dní. Po jablčno-miečnej fermentácii nasleduje zrenie v 20-hektolitrových sudoch po dobu 15 mesiacov.

Teplota podávania: 18°C

Obsah alkoholu: 13,5% Vol.

Senzorické vlastnosti: Iskrivá rubínovo-červená farba s jasne viditeľnými fialovými odleskami v pohári. Vôňa odhaľuje bohatú arómu drobných červených bobuľových plodov sprevádzanú tónmi kadidla a jemného púdu. Telo vína je elegantné, dokonale vyvážené, priamočiare a dynamické v samotnom závere.

Párovanie: Pečené a dusené červené mäso, ako aj stredne zrelé a zrelé syry.