



Chianti Classico Berardenga



Denominazione

Chianti Classico DOCG



Vitigno

100% Sangiovese

Zona di Produzione

Chianti Classico



Vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 12-15 giorni



Invecchiamento

12 mesi in botti di rovere di Slavonia e una piccola percentuale in barrique di secondo e terzo passaggio



Abbinamenti

Primi con ragù di carne, selvaggina, formaggi di media stagionatura, spezzatini e selvaggina in umido, primi piatti con ragù saporiti



Note sensoriali



Rosso rubino intenso



Eleganti note di frutta di sottobosco, sentori di spezie e un accenno di liquirizia



Una bella trama tannica, fine e persistente