



Chianti Colli Senesi



Denominazione

Chianti Colli Senesi DOCG



Vitigno

100% Sangiovese

Zona di Produzione

Chianti Classico



Vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 10-12 giorni



Invecchiamento

8-12 mesi di affinamento in botti di grandi dimensioni



Abbinamenti

Primi con sughi di carne, salumi e formaggi



Note sensoriali



Rosso rubino



Fine ed elegante, con note di frutti di sottobosco e una leggera speziatura



Al palato agile ed equilibrato con un piacevole finale sapido