

A.D.



1242

Pagliarese



## Pagliarese Chianti Classico



### Denominazione

Chianti Classico DOCG



### Vitigno

90% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Mam-molo

### Zona di Produzione

Chianti Classico

### Vigneti

Età media 30 anni. Reimpianti dal 2005 al 2015 partendo da selezioni massali dei vigneti più vecchi



### Vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 12-15 giorni



### Invecchiamento

10-12 mesi di affinamento in botti di rovere di Slavonia medie e grandi



### Abbinamenti

Primi piatti con sughi di carne



## Note sensoriali



Rosso rubino



Fine ed elegante con note di frutti rossi di sottobosco e leggere note speziate



Al palato note fruttate, giustamente tannico, morbido e persistente