



CASTELLO DI FARNETELLA



Chianti Colli Senesi DOCG



Denominazione

Chianti Colli Senesi DOCG



Vitigno

92% Sangiovese, 8% Merlot

Zona di Produzione

Colli Senesi



Vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 12-15 giorni



Invecchiamento

8-12 mesi di affinamento in botti medie e barriques di secondo e terzo utilizzo



Abbinamenti

Primi con sughi di carne, fiorentina



Note sensoriali



Rosso rubino
con riflessi violacei



Note fruttate di piccoli frutti
di sottobosco, anice
e liquirizia dolce



Buona struttura e piacevolezza