

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