

CHIANTI CASTALDO D.O.C.G.

Questo è sicuramente il vino italiano più conosciuto nel mondo ed è prodotto nella Toscana Centrale.

Uve usate: da vitigni Sangiovese Canaiolo ed altre varietà a bacca rossa.

Tecnica di vinificazione: macerazione in rosso di breve durata, con controllo della temperatura di fermentazione.

Affinamento: i profumi primari, floreali e fruttati, tipici dell'uva di provenienza, sono apprezzabili già nella primavera successiva alla vendemmia, epoca nella quale, di solito, questo vino viene rilasciato.

Colore: rosso rubino.

Profumo: particolarmente fruttato il primo anno, diviene più elegante negli anni successivi.

Sapore: morbido, di medio corpo, di facile beva.

Temperatura di servizio: 18°C.

Abbinamenti gastronomici: nella tradizione toscana, questo vino viene consumato sia giovane che più maturo, a temperatura ambiente o fresco e con ogni cibo della tradizione regionale.

