

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 minimo 75%. Canaiolo ed altre varietà fino ad un massimo di 25%.

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

Affinamento: non ha bisogno di particolare affinamento, essendo di solito già pronto per il consumo al momento dell'imbottigliamento che avviene nella primavera successiva.

Colore: rosso rubino.

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

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

Gradazione: 13% vol.

Temperatura di servizio: 18°C.

Abbinamenti gastronomici: nella tradizione toscana, questo vino viene consumato indifferentemente giovane oppure invecchiato, temperato o fresco e con ogni sorta di cibo.

