

## CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

*Prodotto nella zona di produzione più antica, come recita il disciplinare che la regola, questa zona ha dato il nome al vino ed è la sola dove si produce il Chianti Classico. Si estende tra Firenze e Siena in un territorio di struggente bellezza, fatto di borghi arroccati sulla cima dei colli di olivi coltivati in campi scoscesi dal contorno irregolare e di cipressi messi in fila a delimitare le innumerevoli strade bianche.*

**Uve usate:** Da vitigni Sangiovese minimo 80%; Canaiolo ed altre varietà a bacca rossa fino al 20%.

**Tecniche di vinificazione:** macerazione delle vinacce nel mosto con controllo della temperatura di fermentazione.

**Invecchiamento:** sosta per 4/6 mesi in botti di rovere, stoccaggio poi in recipienti di acciaio o cemento vetrificato, per passare infine in bottiglia.

**Affinamento:** imbottigliato nel secondo anno di produzione resta in cantina ancora 4/6 mesi.

**Colore:** rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento.

**Profumo:** netto, intensamente vinoso, sentore di fiori in particolare di mammola.

**Sapore:** vellutato, sapido, rotondo, di buon corpo e buona struttura.

**Gradazione:** 13% vol.

**Temperatura di servizio:** 18-20°C

**Abbinamenti gastronomici:** grigliate miste, carni rosse e selvaggina.

**Gastronomy:** grilled red meats and game.

