



Castello della Paneretta



CHIANTI CLASSICO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

<i>Colore</i>	Rosso vivo con riflessi violacei
<i>Olfatto</i>	Complesso, fruttato con note di visciola e frutti di bosco
<i>Gusto</i>	Pieno, armonico, equilibrato e persistente
<i>Uve</i>	Sangiovese 85%, Canaiolo 10%, Colorino 5%
<i>Sistema di allevamento</i>	Cordone speronato e guyot
<i>Tecnica di vinificazione</i>	Raccolta manuale delle uve, fermentazioni sulle bucce a temperatura controllata 25-27 °C per 10-12 giorni
<i>Affinamento</i>	In botti di rovere da 50 e 30 hl per 12 mesi
<i>Produzione media</i>	60.000 bottiglie

Distribuito in Italia da Pellegrini Spa www.pellegrinispa.net