



CHIANTI CLASSICO D.O.C.G

Colore: Rosso vivo con riflessi violacei

Olfatto: Complesso, fruttato con note di visciola e frutti di bosco

Gusto: Pieno, armonico, equilibrato e persistente

Varietà: Sangiovese 85%, Canaiolo 10%, Colorino 5%

Sistema di allevamento: Cordone speronato e guyot

Tecnica di vinificazione: Raccolta manuale delle uve, fermentazioni sulle bucce a temperatura controllata 25-27 °C per 10-12 giorni

Affinamento: In botti di rovere francese da 50 e 30 hl per 12 mesi

Produzione media: 50.000 bottiglie