

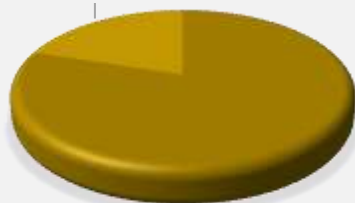
DREOLINO

Chianti DOCG



VITIGNI IN PERCENTUALE

Merlot 20%



**Sangiovese
80%**

DENOMINAZIONE	Chianti DOCG
FORMATI DISPONIBILI	Bottiglia: 375 ml; 750 ml.
ANNATA	2019 - 2020
CARATTERISTICHE TECNICHE	GRADO ALCOLICO: 12.5% vol. FORMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato. VENDEMMIA: 15 Settembre – 10 Ottobre. Raccolta delle uve manuale. MATURAZIONE: In acciaio. AFFINAMENTO: In bottiglia.
VINIFICAZIONE	Classica in rosso. Macerazione sulle bucce per 10-15 giorni, durante la quale, in contemporanea con la fermentazione, si alternano operazioni di rimontaggi e follature manuali. Le uve dei tre diversi vitigni vengono poste a fermentare separatamente ed assemblate una volta terminata la fermentazione, ovvero dopo svinatura.
COLORE	Rosso rubino intenso con riflessi violacei.
ODORE	Note floreali e fruttate, le quali richiamano frutti a bacca rossa come fragoline di bosco e ciliegie mature.
GUSTO	Vino fresco e vivace, al palato si presenta armonico, morbido ed equilibrato con note di frutti rossi.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16° - 18° C.
ABBINAMENTO CON	Piatti a base di carne rossa e/o primi piatti di selvaggina e carne.

DREOLINO

Chianti DOCG



APPELLATION	Chianti DOCG
BOTTLE FORMATS	Bottle: 37.5 ml; 75 cl.
VINTAGE	2019 - 2020
TECHNICAL INFORMATION	<p>ALCOHOL BY VOLUME: 12.5 % vol.</p> <p>VINES GROWING SYSTEM: Spurred cordon.</p> <p>HARVEST: 15th September – 10th October. Hand-picked harvest.</p> <p>AGEING: In stainless steel tanks.</p> <p>WINE REFINING: In bottle.</p>
WINEMAKING PROCESS	Classic red wine fermentation. The maceration of destemmed grapes will take 10-15 days. During this time, pump-overs and manual punching down are daily done for a few times per day. The fermentation of the three different grape varieties is carried on separately, as they will be blended at the end, once pressed.
COLOUR	Strong red with purple glows.
SMELL	Fresh and floral hints with fruity perfumes recalling strawberries and raspberries.
TASTE	Fresh and lively wine, ready to drink with red-fruits notes.
SERVICE TEMPERATURE	16° - 18° C.
SUGGESTED WITH	Meat meals, especially red meat and game.

BLEND

Merlot 20%



Sangiovese
80%