

CHIANTI

Vini DOCG

Gradazione: 12,5% Vol

Allevamento: Cordone speronato

Vendemmia: Settembre – Ottobre. Raccolta delle uve manuale

Blend: Sangiovese, Merlot

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 3 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.

Temp. servizio: 16° - 18° C

Formati: Bottiglia: 375 ml; 750 ml. Fiasco: 500 ml; 750 ml; 1 L; 1,5 L; 2 L; 3 L.

Varianti di etichetta:



DREOLINO