

# 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