



[ORCODE WEB](#)

Chianti Classico

Chianti classico DOCG

Nasce dall' 80% di uve Sangiovese e 20% di uve Canaiolo scelte , compie 3 settimane di macerazione sulle bucce e dopo la svinatura circa un anno di maturazione in botte di castagno.

Ha una colore rubino vivace di buona limpidezza. Al naso si esprime con linearità evidenziando sentori di mammola; in bocca risulta fresco,armonico e asciutto dalla beva particolarmente invitante. Piacevole la vena acida, di giusto equilibrio.

La gradazione alcolica è di 13% vol ed è venduto in bottiglie da 0.750 lt