

Chianti DOCG - I Grotti



Regione. Toscana.



Uve. Sangiovese 90%, Canaiolo e Colorino 10% da vigneti collinari del Chianti, posti a 270 mt slm.



Vinificazione. Raccolta manuale delle uve a fine settembre. Pigiatura soffice, fermentazione in rosso a temperatura controllata e macerazione per circa 10 giorni a contatto con le bucce.



Note gustative. Colore rosso rubino intenso tendente al granato e con l'invecchiamento. Bouquet vinoso, etereo, fruttato e speziato. Sapore armonico, asciutto, intenso, morbido e vellutato con un tannino e un retrogusto ben persistente.



Analisi. Alcol 13% Vol; Acidità totale 5,5 g/l; Residuo zuccherino 3 g/l.



Gastronomia. Perfetto con affettati, carni alla griglia, arrosti e formaggi stagionati. Servire a 16-17 °C.



Bottiglia. "Bordolese" da 750 ml (in cartoni da 6 bt); da 1,5 L (in cartoni da 6 bt).

