

# Chianti D.O.C.G.

## Vino Biologico

90% Sangiovese – 10% Merlot

Denominazione di Origine Controllata e Garantita CHIANTI



**Vignaiolo:** Iacopo Rossi

**Terreno:** Medio impasto, estremamente ricco di scheletro, arenaria e galestro

**Altitudine:** 550 sml

**Vinificazione:** In tini di acciaio con macerazione sulle bucce intorno ai 15 giorni

**Maturazione:** 12-18 mesi in tini di acciaio da 50 hl, 30 mesi per la versione riserva

**Affinamento:** In bottiglia per almeno 6 mesi

**Alcol:** 13% VOL

**Produzione:** 6.000 bottiglie nel formato 0,75 l

**Caratteristiche:** Al calice si presenta color rosso rubino intenso con leggere sfumature porpora. Vino di grande intensità e discreta complessità olfattiva, leggera nota fragrante di agrumi, che accompagna i più classici sentori del sangiovese, da una marasca fino a fiori rossi appassiti e leggera nota fumé. Il clima quasi montano si riflette in una grande sapidità e buona freschezza al palato e in una trama tannica ben integrata.

Nelle grandi annate esce esclusivamente nella versione riserva.

**ABBINAMENTO DELLA TRADIZIONE:** **GIORNO:** Giovedì

Considerando sia la tradizione che l'ottimo tannino, si consiglia l'abbinamento con una bistecca di chianina IGP con l'osso accompagnata da una patata di Cetica.

**OCCASIONE:** la prima cena della settimana a casa con amici appassionati di vino e non

**ASCOLTANDO:** "Skinny Love" Bon Iver

**LEGGENDO:** "Shakespeare non l'ha mai fatto" di Charles Bukowski

**ABBINAMENTO INTERNAZIONALE:** Perfetto con la picanha Brasiliana accompagnata da crema di patate e fagioli

**GUARDANDO:** "Blow Up" di Antonioni