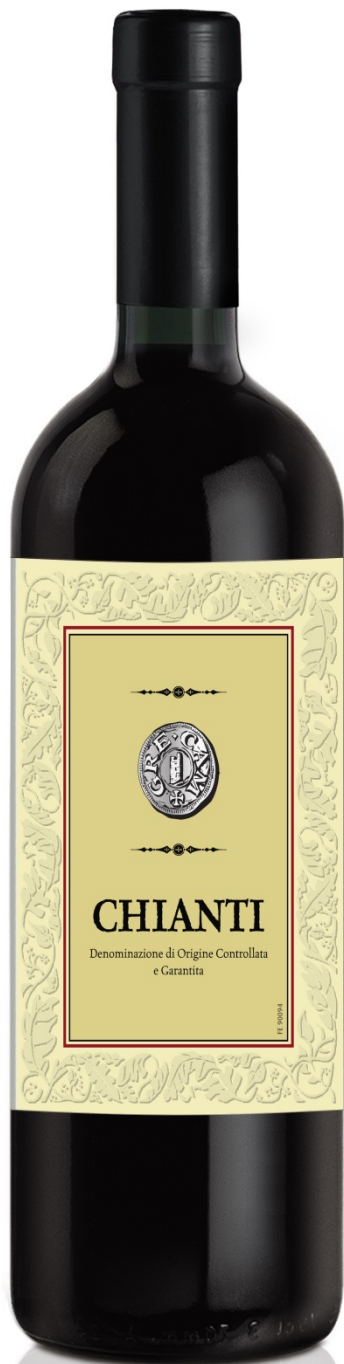


CHIANTI D.O.C.G. GRE.CAM



Denominazione / Product name:

Regione / Region

Tipologia / Type

Uvaggio / Grapes

Chianti D.O.C.G.

Toscana

Vino Rosso / Red Wine

Sangiovese 85% Canaiolo 10% Ciliegiolo 5%

Produzione / Production

Vendemmia / Vintage

Vinificazione / Vinification process

Fine di Settembre / End of September

In fermentini di acciaio inox

In stainless steel casks

Affinamento / Maturation

In bottiglia

In bottle

Dati tecnici / Technical data

Alcohol / % Vol

Zuccheri / Sugar g./lt

Acidità tot. Acidity g./lt

Anidride Solf. tot. / Sulfites tot. mg./lt

12,5 %

2,0

5,20

95

Confezionamento/ Packing

Bordelese 750 ML

Viticulture

Densità di impianto / Planting density

Tipo di suolo / Soil types

Altitudine / Altitude

5000 piante / Ha

Medio impasto / Silty, clayey and sandy

150 – 200 mt slm

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino brillante con note violacee. Profumo intenso e caratteristico con un bouquet fruttato e fragranze di frutti rossi e ciliegia. Al palato risulta equilibrato, con note fruttate di ciliegia e frutti rossi. Ottimo abbinamento a piatti di pasta, carni rosse e grigliate.

TASTING NOTES

Vivacious ruby red color with purple hues.

Intense and characteristic bouquet, fruity with a violet fragrance and a slight hint to cherries

Taste, dry and smooth with zesty notes of cherry and berry fruits.

Delicious partner to spicy pasta dishes, ideal with roasts, steaks and grilled veal.

Serving temperature: 16 - 18 C.