



www.vinitipiciar.it
info@vinitipiciar.it

Regione:
Toscana

Territorio:
Colline ed altipiani della Provincia di Arezzo

Storia:
Il Chianti è sempre stato il vino toscano per antonomasia, un prodotto che ha reso famosa la nostra regione ed il nostro territorio in tutto il mondo. Ancora oggi, conosciuto ed apprezzato ovunque, mantiene alto sui mercati internazionali il prestigio dell'enologia toscana

Vendemmia:
Manuale, con accurata cernita delle uve

Uvaggio:
Sangiovese 75%, Canaiolo 10%, Malvasia e Trebbiano del Chianti 5%, Merlot 5%, Cabernet 5%

Vinificazione:
Con macerazione del pigiato - Metodo Ganimede ed accurato controllo delle temperature di fermentazione

Alcool % volume:
12,5

Zuccheri %:
2 / 3

Acidità totale %:
5,3 - 5,6

Vista:
Limpidezza brillante, colore rosso rubino vivace, tendente al granato in fase di invecchiamento

Olfatto:
Odore vinoso, netto, anche con richiamo di mammola, esalta le doti di finezza con l'invecchiamento

Gusto:
Dal sapore asciutto, sapido, leggermente tannico, presenta un buon corpo, risulta nel complesso armonico

Gastronomia:
Può essere servito a tutto pasto, ben si abbina agli antipasti toscani, risotti, paste con salse a base di pomodoro, carne, funghi, fegatini, ottimo con umidi ed arrostiti di carni bianche, nonché su grigliate di carne

Temperatura:
Consigliata per la degustazione 18 - 20 °C