

Chianti D.O.C.G.  
Piantaferro



Un vino che nasce in Italia e che  
porta con sè tutti i sentori unici della  
tradizione



#### Denominazione

Chianti D.O.C.G.

#### Vitigno

100% Sangiovese

Gradazione alcolica 13% vol.

Temperatura di servizio ottimale 18-20° C

#### Affinità gastronomiche

è indicato per accompagnare secondi piatti a base di cacciagione e carni rosse alla brace.

#### Provenienza

Toscana centrale

#### Vinificazione

per ottenere il Chianti D.O.C.G. è stato scelto di utilizzare il metodo tradizionale, quindi una macerazione e fermentazione a temperatura controllata a 24-26° C con rimontaggi quotidiani per un periodo compreso tra i 4 e i 6 giorni in funzione dell'annata, poi 2 lunghi rimontaggi per i 3-4 giorni successivi, si passa così alla svinatura e pressatura delle uve e si attende la fine della fermentazione alcolica e poi della fermentazione malolattica a cui seguono i travasi autunnali di rito.

#### Conservazione e invecchiamento

la conservazione ottimale è in luoghi scuri ed asciutti ad una temperatura di 10-14° C. La struttura, la alcolicità di questo vino legata all'eleganza del legno può garantire un invecchiamento di 4-5 anni.

#### Colore

rubino intenso con l'invecchiamento raggiunge un interessante profilo granato, sempre consistente, profondo.

#### Profumo

intriganti note di frutta rossa e ciliegia matura seguite da eleganti sensazioni di the e spezie in particolare pepe nero. L'olfatto può definirsi caldo, complesso, elegante.

#### Sapore

ottimo l'attacco cui segue una sensazione acido-tannica che termina con una piacevole salinità che lascia il cavo orale asciutto, ottima la persistenza e la serbevolezza

#### Confezione

bottiglie bordolesi da 75 cl. scatole da 12.

#### Premi

