



Terra Scura

Chianti Classico docg Capoleto

Tipologia: vino rosso

Denominazione: Chianti Classico DOCG

Alc. Vol%: 12,5

Vitigno: Sangiovese 100%

Produzione annuale: 50 000 bt

Collocazione geografica: vigneti ubicati nel comune di San Casciano Val di Pesa – Provincia di

Firenze -Toscana

Periodo di vendemmia: inizio Ottobre

Vinificazione: tradizionale macerazione delle uve per 15 giorni in serbatoi di acciaio ad una temperatura controllata di 30°C.

Invecchiamento: 12 mesi in botti di rovere da 20hl e successivi 3 mesi in bottiglia.

Confezionamento:

Tappo in sughero naturale, capsula in polilaminato, etichetta frontale e retro

Cartoni da 6 bottiglie

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso intenso e brillante

Bouquet: delicate note di frutti rossi

Sapore: elegante, vellutato e piacevolmente asciutto

Accostamenti Gastronomici: egregio su pollame nobile, cacciagione e formaggi stagionati

Temperatura di Servizio: 18°