Via T. Moneta, 23-23876 Monticello B. za (LC)
Tel.: +39 039 92 02 121 - Fax.:+39 039 92 06 543
info@alibrianza.it - www.alibrianza.it

Gocce Santa Croce

Chianti docg Col di Rose

Tipologia: vino rosso
Denominazione: Chianti DOCG
Alc Vol%: 12
Vitigno: Sangiovese 100%
Produzione annuale: 200 000 bt
Collocazione geografica: vigneti ubicati nella Provincia di Firenze – Toscana.
Periodo di vendemmia: inizio Ottobre
Vinificazione: tradizionale macerazione delle uve per 10 giorni in serbatoi di acciaio ad una
temperatura controllata di 26-28°C.
Invecchiamento: appena il processo di fermentazione è giunto al termine, il vino
viene stoccato per 6 mesi in serbatoi di acciaio , dove avviene anche la naturale fermentazione
malolattica.

Confezionamento:
Tappo in sughero naturale, capsula in PVC, etichetta frontale e retro
Cartone da 6 bottiglie

Caratteristiche organolettiche:
Colore: rosso intenso con riflessi granata
Bouquet: vinoso, elegante con leggere note di ciliegia
Sapore: asciutto e morbido, con piacevole e persistente finale.
Accostamenti Gastronomici: ottimo su piatti di pasta e carni rosse

Temperatura di Servizio: 18°C