

Chianti Superiore

D.O.C.G.



Un Chianti Superiore dal profumo intenso e fruttato prodotto da uve Sangiovese dei nostri vigneti. Eccellenza della nostra produzione, che apprezzerete per la sua inimitabile eleganza donata dal nostro terroir, unita al sentore morbido e vellutato.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a mano vengono trasportate in cantina, dopo una accurata cernita vengono diraspate e pigiate. Segue una macerazione di 10-12 giorni a seconda dell'annata.

Il vino viene affinato in botti. Segue un finale affinamento in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso brillante con un'austera venatura granata. Al naso si presenta intenso con note di frutti rossi e viola. Al palato ha un ingresso morbido. La vibrante freschezza rende il finale fruttato ed estremamente piacevole.

ABBINAMENTI

Si sposa elegantemente con pasta e ragù di carne; carni rosse, selvaggina da piuma e formaggi stagionati. Per le sue caratteristiche e tipicità è ideale per accompagnare piatti della tradizione toscana ed italiana. Ottimo anche con "tartare" di carne e di tonno.