

# Chianti

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*

## AREA DI PRODUZIONE

Territorio delimitato nelle province di Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia e Siena.

## VITIGNI

- Sangiovese dal 75 al 100%
- Canaiolo nero fino al 10%
- Vitigni raccomandati nella unità amministrativa della zona di produzione fino al 10%

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Vista: rosso rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento.
- Olfatto: intenso, persistente, fine, vinoso, profumi di frutti di bosco, che con l'invecchiamento si evolvono in aromi delicati e speziati.
- Gusto: vino di personalità con eccellente continuità gusto-olfattiva, caratterizzato da una briosità e sapidità che ne fanno un vino giovane ed equilibrato.

## DATI TECNICI

- Gradazione alcolica: 12,5%
- Acidità totale minima: 5 - 5,5

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 16/18°

## ABBINAMENTI

È un vino adatto per l'intero pasto. Si sposa con molti piatti della cucina italiana, dagli antipasti ai salumi, ai formaggi, ai primi piatti, alle carni rosse e bianche.