

Chianti Classico



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	17.00 st.C
REGION	Toskania
APELACJA	Chianti Classico DOCG
SZCZEP	Merlot , Canaiolo , Sangiovese
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Kolor rubinowy. Złożony i długotrwały nos z wyraźnym aromatem dzikich jagód, z dodatkiem pikantnych przypraw.

Smak:

Na podniebieniu dobrze skonstruowany, elegancki, okrągły i gładki z soczystymi i miękkimi taninami.

Potrawy:

Pizza, steki

Więcej informacji:

Wybór najlepszych gron Sangiovese i Merlot. Każda z odmian jest winifikowana oddzielnie w stalowych kadziach – długotrwały proces maceracji w kontrolowanej temperaturze. Pod koniec roku, gdy wtórna fermentacja dobiega końca, wino jest blendowane w odpowiednich proporcjach. Starzenie 9 miesięcy w dębowych beczkach.

Głęboko zakorzenione w sercu regionu Chianti, Agricoltori GEOGRAFICO to powstała w 1961 r. licząca 200 członków silna spółdzielnia skupiająca produkcję wysokiej jakości win z najlepszych winnic w okolicy. Spółdzielnia ma siedzibę w Gaiole in Chianti. Na swoim koncie ma serię udanych win i marek uznanych na całym świecie, takich jak eleganckie Torri Riserva i potężny Supertuscan Ferraiolo IGT, który zdobywa nagrody od wielu lat w wiodących konkursach winiarskich. Agricoltori GEOGRAFICO to producent słynnych białych win Toskanii - Vernaccia di San Gimignano i Vin Santo.