

PANICALE

CHIANTI D.O.C.G.



Denominazione:

Chianti D.O.C.G.

Uvaggio:

Sangiovese, Canaiolo

Annata:

2017

Zona di produzione:

vigneti dei soci, zone collinari dell'Empolese-Valdelsa e Sanminiatese

Data di vendemmia:

a partire dalla seconda settimana di settembre

Modalità di raccolta:

manuale

Recipiente

di fermentazione:

serbatoi di acciaio inox

Durata della macerazione

con le bucce:

12 giorni

Temperatura di fermentazione:

28°C

Fermentazione malolattica:

svolta

Maturazione del vino:

vasca di cemento vetrificato per 8 mesi

Affinamento in bottiglia:

3 mesi

Grado alcolico:

13% vol

Caratteristiche:

Nasce da vitigni a bacca rossa, coltivati su territori ben delimitati previsti dal disciplinare di produzione del vino Chianti DOCG. Di colore rosso intenso tendente al granato con l'invecchiamento, emana profumi fruttati e speziati ed ha una buona struttura ed eleganza al gusto.

Si abbina con tutti i piatti della cucina mediterranea ed in particolare con carni rosse. Servire alla temperatura di 22°C.

