

Chianti Classico

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.



VITIGNO: Sangiovese 100%

GRADAZIONE: 14% Vol.

INVECCHIAMENTO: 12 mesi in Tonneau (500 l)

AFFINAMENTO: 3 Mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Rosso rubino intenso con sfumature porpora. Al naso caldo e fruttato, con sentori di ciliegia e mora, accompagnati da un sentore di ribes nero e tabacco. Al gusto pieno e morbido con un retrogusto di frutta matura e spezie, cannella pepe e cacao. La sua acidità è sapida e ricca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18°

GRAPE VARIETY: Sangiovese 100%

ALCOHOL CONTENT: 14%

AGING: 12 months in Tonneau (500 l)

REFINING: 3 months in bottle

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

Intense ruby red with purple hues. Warm and fruity nose, with hints of cherry and blackberry, accompanied by a hint of cassis and tobacco. The full and smooth taste with a hint of ripe fruit and spices, cinnamon pepper and cocoa. Its acidity is tasty and rich.

SERVING TEMPERATURE: 16/18°

REBSORTE: 100% Sangiovese

ALCOHOL: 14% vol.

AUSBAU: 12 Monate in Tonneaux a 500l aus französischer Eiche

FLASCHENREIFUNG: 3 Monate

WEINBESCHREIBUNG: Intensives Rubinrot in der Farbe begleitet von Purpurnen Reflexen. In der Nase: Wundervolle warme Frucht mit anleihen von Kirsche und Brombeeren begleitet von Cassis und Tabaknoten. Im Mund: Rund und voll mit extrem langem Nachhall, abgerundet durch Noten von reifen Früchten, Gewürzen wie Zimt, weißer Pfeffer und Kakao. All dies wird durch eine reife und saftige Säure unterstützt.

PERFEKTE TRINKTEMPERATUR: 16/18°c



TENUTA
SAN VINCENTI

Podere Stignano, 27 - 53013 Gaiole in Chianti (SI)
Tel. +39 0577 734047 - Fax +39 0577 734092
info@sanvincenti.it

www.sanvincenti.it