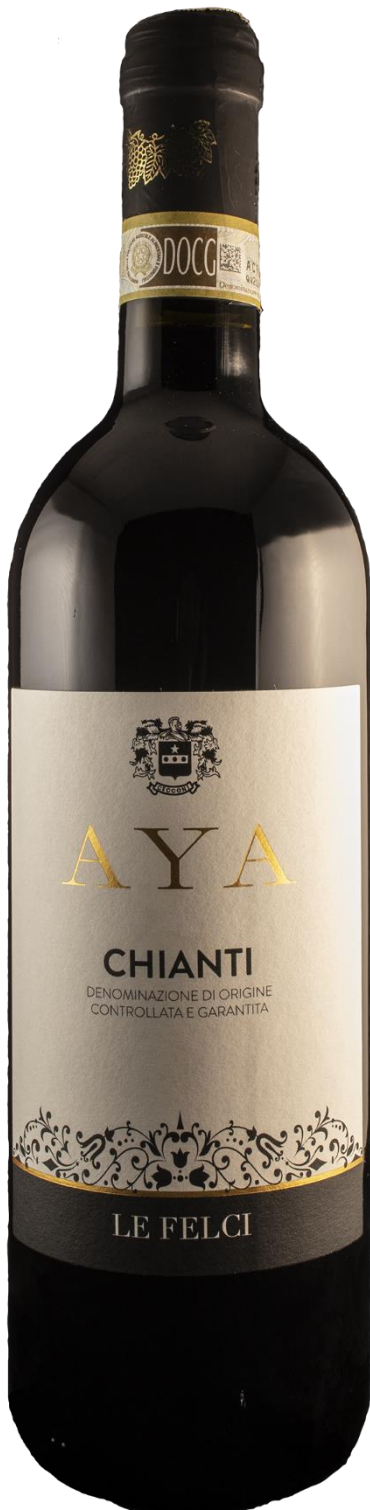




## AYA CHIANTI



**ZONA DI PRODUZIONE :** Montespertoli (FI)  
Loc. Fornacette a 200 Metri s.l.m.

**UVE :**  
90% Sangiovese – 10% Colorino

**VENDEMMIA :**  
Meccanizzata, con rese di 130 q./ha

**VINIFICAZIONE :**  
Vinificazione in rosso con macerazione delle bucce per 12 giorni. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio, dove risiede per l'affinamento per circa 6 mesi.

**GRADO ALCOLICO :**  
13% Vol.

**CONSERVAZIONE :**  
Conservare in luogo fresco, lontano da fonti di calore, luce e gelo.

Il CHIANTI AYA si presenta di Colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo fruttato ma delicato con sentori di frutta rossa e sottobosco. Sapore fresco e morbido, leggermente tannico.

Il Chianti Aya si accompagna con arrostiti a basi di carni rosse e bianche, pollame nobile e formaggi freschi. Si consiglia di servire a 16-18° di temperatura.