



CHIANTI VERGIGNOLO



ZONA DI PRODUZIONE : Montespertoli (FI)
Loc. Fornacette a 230/290 Metri s.l.m.

UVE :
100% Sangiovese

VENDEMMIA :
Manuale in piccole ceste, con rese di 90 q./ha

VINIFICAZIONE :
Vinificazione in rosso con macerazione delle bucce per 12/14 giorni. Fermentazione malolattica in vasche di cemento. Affinamento in barrique di rovere per 6 mesi e successivamente in bottiglia per altri 6 mesi.

GRADO ALCOLICO :
14% Vol.

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

Il CHIANTI VERGIGNOLO si presenta di Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo intenso ma delicato con sentori di mora e sottobosco. Sapore asciutto e fruttato, leggermente tannico. Grazie all'invecchiamento si affina e diventa morbido e persistente.

Il Chianti Vergignolo si accompagna con arrostiti a basi di carni rosse e bianche, selvaggina, pollame nobile e formaggi di medio/lunga stagionatura. Si consiglia di servire a 16-18° di temperatura, meglio se servito in decanter al fine di ossigenarlo.