



## Agricole Selvi

Chianti Bio DOCG



BIOLOGICO

### ZONA DI PRODUZIONE:

Toscana

### UVAGGIO:

70% Sangiovese

20% Ciliegolo

10% Canaiolo

### GRADAZIONE ALCOLICA:

12.5% Vol.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vino prodotto con uve biologiche raccolte manualmente con selezione dei migliori grappoli. Fermentazione a contatto con le bucce in vasche di acciaio inox per 15-20 giorni con lieviti spontanei a temperatura controllata di 26-28°C. Il vino viene conservato in serbatoi termocondizionati dove il vino viene assemblato e rimane ad affinare per almeno 6 mesi prima dell'imbottigliamento.

### PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

#### Colore:

Rosso rubino brillante con un vivido riflesso violaceo.

#### Profumo:

Sorprendentemente pulito dove spiccano note fresche di ciliegia e spezie.

#### Gusto:

Di media corposità, morbido e gradevole al palato, con una gradevole freschezza e un buon bilanciamento di frutta, tannini e acidità.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino di pronta beva, da pasto, accompagna egregiamente merende e pranzi toscani

Temperatura di Servizio: 16/18°C