



Famiglia Falorni

Chianti DOCG

ZONA DI PRODUZIONE:

Toscana

UVAGGIO:

85% SANGIOVESE, 10% CANAILOLO, 5% CILIEGIOLO

GRADAZIONE ALCOLICA:

12,5% Vol.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono selezionate a mano prima della raccolta a macchina. La fermentazione è effettuata in modo tradizionale rimanendo sulle bucce per due settimane a temperatura controllata. Il vino completa la fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox.

Il vino completa il suo affinamento con un breve passaggio in barriques prima di essere messo in bottiglia.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: pieno con spiccati sentori di violetta.

Gusto: secco, morbido con note di ciliegia e frutti di bosco.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna splendidamente piatti a base di carne rossa, formaggi freschi e di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 16/18°C

CODICE EAN

8051490271700

www.agricoleselvi.it