

# Chianti La Fraschetta D.O.C.G

**Classificazione :** Chianti D.O.C.G

**Zona di produzione:** Marcialla

**Uvaggio:** Sangiovese, Canaiolo e Malvasia Bianca del Chianti

**Tecnologia di produzione:** le uve vengono vinificate in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura controllata di circa 25°C. La macerazione ha una durata media di 15 giorni durante i quali si completa la fermentazione alcolica. Vengono effettuati rimontaggi giornalieri e delestage mirati ad una maggiore estrazione.

**Maturazione:** 6 mesi in vasche di cemento.

**Note di degustazione:** Colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo intenso che esprime note di frutta fresca con note floreali di viola e mammola. Al palato ingresso deciso in equilibrio tra la componente acida e la densa trama tannica.

**Abbinamenti:** Bianche e rosse, formaggi a pasta fresca.

**Temperatura di servizio:** 16 - 18°C

