

Chianti Marcialla D.O.C.G

Classificazione : Chianti D.O.C.G

Zona di produzione: Marcialla

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo e Colorino

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 a bacca rossa come il lampone e la mora. Al palato confettura e tannini fitti e maturi. Finale equilibrato e persistente.

Abbinamenti: Pasta fresca, salumi, carni rosse e bianche

Temperatura di servizio: 16-18°C

