

CHIANTI D.O.C.G.



È un vino ottenuto dalla vinificazione di uve in prevalenza Sangiovese e piccole quantità di Canaiolo nero, Trebbiano Toscano e Malvasia. L'emblema e la contemporaneità del taglio voluto dal Barone Ricasoli. Lieviti autoctoni e 12 mesi di cemento.

Categoria: **Vino rosso**

Tag: **chianti, doc, toscana, vino, vino rosso**

---

***Note di degustazione:***

- **Colore:** rosso rubino dai riflessi vivaci.
- **Profumo:** fruttato, note erbacee.
- **Sapore:** asciutto, dal retrogusto colmo di note aromatiche.
- **Abbinamenti gastronomici consigliati:**  
adatto carni alla brace, formaggi, salumi della tradizione.

Servire alla temperatura di 16-18° C.