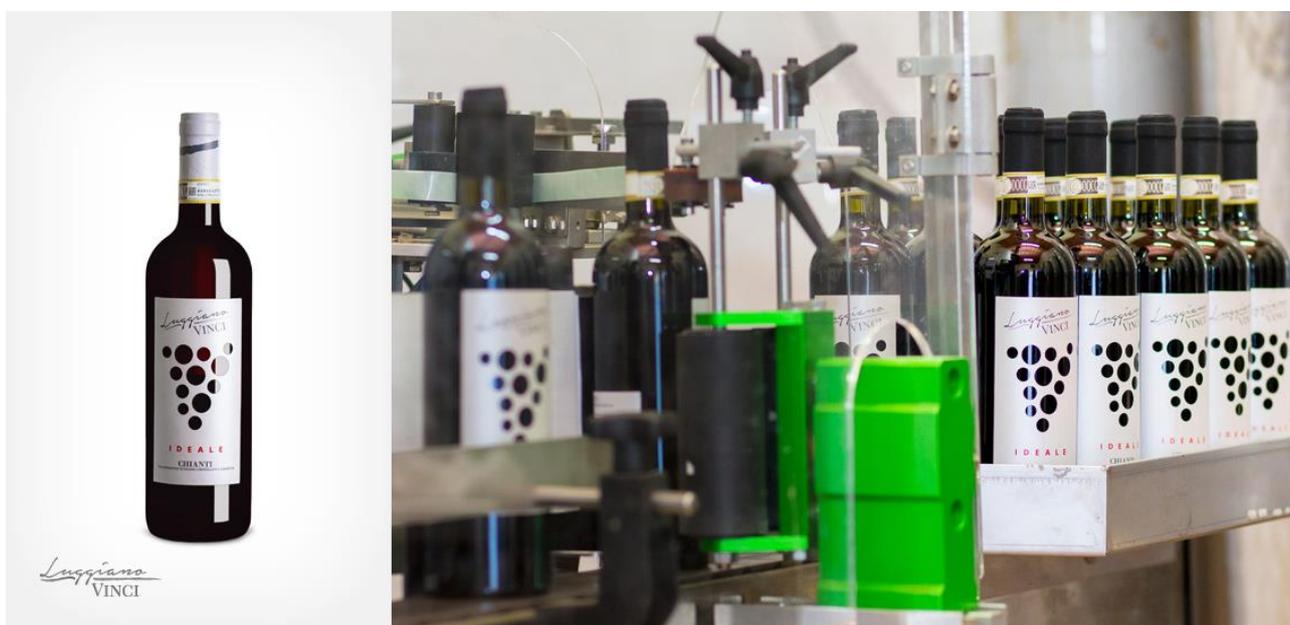


Vino IDEALE - CHIANTI D.O.C.G.

Questo vino nasce dal **vigneto storico di Luggiano** secondo l'antica ricetta del Chianti, che prevedeva anche l'impiego di una piccola percentuale di **uve bianche Malvasia e Trebbiano**. Espressione del territorio in cui nasce, è un vino che racchiude in sé la storia della tradizione contadina Toscana.



DETTAGLI VINO

Classificazione: Chianti D.O.C.G

Zona di produzione: Vinci – Firenze -Toscana

Uvaggio: 75% Sangiovese, 10%Canaiolo, 10% Colorino e 5% Malvasia Bianca e Trebbiano.

Tecnologia di produzione: Le uve vengono raccolte a mano e convogliate in serbatoi di acciaio inox dove ha inizio la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata di 30°C, con macerazione media di 9-12 giorni. Vengono effettuati rimontaggi giornalieri e delestage mirati ad una maggiore estrazione.

Maturazione: 6 mesi in vasche di acciaio inox.

Imbottigliamento: Terminato il periodo di maturazione il vino viene travasato e a partire dal mese di aprile successivo alla vendemmia viene messo in bottiglia.

Conservazione: 2 anni dalla vendemmia

Gradazione alcolica: 12,5 %

Note di degustazione: Colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo intenso con sentori fruttati di lampone e mora che conducono ad un finale leggermente speziato. Al palato è morbido ed equilibrato, spicca per piacevolezza e facilità di beva.

Temperatura di servizio: 18°C

Abbinamento gastronomico: Vino da tutto pasto, ideale con pasta alla pomarola, ragù e risotti ai funghi, armonico con carni rosse cotte alla griglia, salumi e affettati.