

## Vino CHIANTI SUPERIORE 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 Superiore D.O.C.G

**Zona di produzione:** Vinci – Firenze -Toscana

**Uvaggio:** 80% Sangiovese, 5% Canaiolo, 10% Colorino e 5% Malvasia e Trebbiano.

**Tecnologia di produzione:** Le uve raccolte a mano e selezionate vengono convogliate in serbatoi di acciaio inox dove ha inizio la fermentazione alcolica ad una temperatura con trottata di 28°C 30°C, con macerazione media di 10 12 giorni. Vengono effettuati rimontaggi giornalieri e delestage mirati ad una maggiore estrazione di colore, sapori e profumi.

**Maturazione:** 8 mesi in vasche di acciaio inox.

**Imbottigliamento:** Terminato il periodo di maturazione il vino viene travasato e successivamente viene messo in bottiglia, dove termina il periodo di affinamento.

**Conservazione:** 5 anni dall'imbottigliamento

**Gradazione alcolica:** 13,5 %

**Note di degustazione:** Colore rosso rubino. Profumo intenso con sentori fruttati di lampone e mora che conducono ad un finale leggermente speziato. Al palato è piacevolmente morbido ed equilibrato.

**Temperatura di servizio:** 18°C

**Abbinamento gastronomico:** Piacevole con affettati, salumi e formaggi di media stagionatura, particolarmente indicato con piatti a base di manzo, maiale e carni alla griglia e arrosti.

#### CERTIFICAZIONE PRODOTTO BIOLOGICO

