



CHIANTI CLASSICO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADA Y GARANTIZADA

Vino Tinto



ZONA DE PRODUCCIÓN:

Territorio delimitado por los Ayuntamientos de S. Casciano, Tavernelle, Barberino, Greve, Castellina, Gaiole, Castelnuovo, Berardenga, Radda y Poggibonsi. Ayuntamientos todos ellos situados en la Región de la Toscana.

VIÑEDO:

Sangiovese 90%, Canaiolo negro 10%

COMPOSICIÓN DEL SUELO:

Los viñedos están en una zona de colinas a una altitud que varía entre 290 y 350 m s/m. Sustratos calcaréos- marnosos, esquistos arcillosos, mixto de tierras.

SISTEMA DE CULTIVO:

Cordone speronato

VENDIMIA:

Manual entre finales de septiembre y principios de octubre.

VINIFICACIÓN: Toda la uva viene recolectada manualmente y todas las operaciones posteriores están encaminadas a mantener la integridad de los granos de uva que todavía enteros vienen macerados entorno a 10/12 días en barricas de acero inoxidable a una temperatura de 26^o/28^oC, sucesivamente, el vino se transvasa en un tanque de acero donde a temperatura controlada con el injerto de bacterias seleccionadas se espera la finalización de la fermentación maloláctica para posteriormente proseguir con el refinamiento en barricas y tanques de madera.

El vino es embotellado y se deja refinar en la botella antes de la venta, que para el Chianti Classico inicia el 1 de octubre del año sucesivo a la vendimia.

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN: 18°

TEMPERATURA PARA SERVIR: 20°

DATOS ORGANOLÉPTICOS:



Color: Rojo rubí muy vivo de buena consistencia que con el tiempo se convierte en granate.



Aroma: Intenso, persistente, fino, algunas veces con perfume floral de violetas y con un pronunciado carácter de fineza en el envejecimiento.



Gusto: Seco, mórbido, con cuerpo, equilibrado, armonioso, ligeramente tánico.

ACOMPAÑAMIENTO:

Carnes blancas y volatería, carnes a la brasa y saladas

INFORMACIÓN ADICIONAL:

Botella: Bordolese 500g V.Q.

Peso: Cajas de 6 botellas. Peso bruto: 7,3kg. Peso neto: 4,5kg.

Composición E-pal 80 x 120: 120 cajas de 6 botellas (24 cajas por superficie).