

Rossetti

Chianti DOCG

Tipologia: Vino rosso

Area di produzione: Toscana centrale

Vitigno: Sangiovese 90%, Canaiolo 10%

Vinificazione e Maturazione: Una pressatura delle uve e una macerazione sulle bucce per 1-2 settimane, favoriscono una buona estrazione dei polifenoli. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata in vasche di acciaio per circa 25 giorni.

Il vino matura in vasche d'acciaio per 7 mesi e rimane in bottiglia per almeno 2 mesi prima della messa in commercio

Colore: Rosso rubino brillante con riflessi granati

Olfatto: elegante, con sentori di ciliege, frutti di bosco e note speziate

Gusto: Secco con una buona struttura e tannini gradevoli al palato

Abbinamenti: Eccelente con piatti riccamente aromatizzati, specialmente quelli della tradizione toscana

Temperatura di servizio: 16°C

