

ORO CLUB

VINI PREGIATI

CHIANTI COLLI SENESI D.O.C.G.

Il **Chianti**, vino tipico del nostro territorio, conosciuto in tutto il mondo, apprezzato da tutti gli amanti del buon vino e prodotto seguendo la tradizione della nostra azienda.

Vitigni

Sangiovese (80%), Canaiolo (10%), Trebbiano (5%) e Colorino (5%). Vigneti con 5500 ceppi per ettaro, produzione di 80 quintali di uva per ettaro.

Vinificazione

Dopo 5 giorni di macerazione prefermentativa a freddo (5°) e 10-12 giorni di fermentazione e temperatura controllata (massimo 23°C), il vino rimane per almeno 40 giorni in macerazione con le bucce per estrarre la maggior quantità possibile di aromi, colori e sostanze.

Caratteristiche Organolettiche

Vino di colore rosso rubino intenso, dovuto alla lunga macerazione, con buoni riflessi violacei. Profumo di frutta fresca con sentori di viola e sottobosco. Sapido, gradevole al gusto e con una buona persistenza in bocca.

Abbinamento

Si abbina perfettamente a piatti a base di carni bianche o rosse non impegnative. Eccellente anche con formaggi freschi o semi stagionati.

Servire a 16 – 18° C

Alcool: 13% Vol.

