



CHIANTI CLASSICO

DOCG Biologico 

Una storia iniziata molti anni fa, su una collina chiamata Trasqua, forte della tradizione di una terra antica cullata dal placido vento toscano, trova la sua sapiente espressione in un vino dal profumo intenso, leggermente speziato e piacevole al palato.

Un vino “sostenibile” nato dal rispetto della natura attraverso i principi della coltura biologica.

UVAGGIO: Sangiovese 80%, Merlot 10%, Cabernet Sauvignon 10%

VINIFICAZIONE: In tini di acciaio a temperatura controllata (26/28 °C), con macerazione sulle bucce per almeno 20/22 giorni.

AFFINAMENTO: Matura per almeno 12 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia da 5.000 litri

GRADO ALCOLICO: 14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18 °C

ABBINAMENTI: Pasta con sughi di carne, piatti di carne rossa o bianca al forno, formaggio pecorino fresco.

NOTE SENSORIALI:

Colore rosso rubino vivace con riflessi purpurei.

Al profumo esordisce con sentori floreali di viola e fruttati di ciliegia matura e lampone, a cui seguono note di spezie dolci, quali vaniglia e liquirizia.

In bocca è fresco con una piacevole tannicità che lo rende vibrante e dinamico.

Il percorso al palato è fruttato con aromi di ciliegia e di arancia sanguinella.

La chiusura è gustosa e piacevole.