Chianti
Alberto Bartali

SCHEDA TECNICA

- LINEA: Alberto Bartali.
- DENOMINAZIONE: Chianti DOCG.
- VITIGNI: Sangiovese 80% Canaiolo 20%.
- TECNICHE PRODUTTIVE: Raccolta nella seconda decade di settembre, vinificazione con 2 rimontaggi al giorno a temperatura controllata di 28°C e macerazione su bucce per circa 2 settimane. Dopo la svinatura e la successiva malolattica il vino viene tenuto sulle fecce per 1-2 mesi. Imbottigliamento dopo 12 mesi dalla vendemmia e venduto dopo 2 mesi in bottiglia.
- COLORE: Rosso rubino vivace e brillante.
- PROFUMO: Intensamente vinoso con sentori di frutta fresca.
- GUSTO: Armonico, rotondo e molto elegante.
- GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol.
- ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Arrosti, brasati, carni bianche e rosse.
- SERVIZIO: Va servito ad una temperatura di 18-20° da stappare mezz'ora prima di servire.

Casa Vinicola Bartali s.r.l.

Casa Vinicola A. Bartali & Figli s.r.l. – Strada dell'Abate, 3 – 53035 Castellina Scalo (SI) – P.IVA IT00222540528
Tel +39.0577.304049 – Fax +39.0577.304714 – http://www.bartalivini.it/ – bartali@bartalivini.it – skype: bartalivini