



# Chianti

## Fiasco Paglia



### SCHEDA TECNICA

- LINEA: Classica.
- DENOMINAZIONE: Chianti DOCG.
- BOTTIGLIA: Fiasco in paglia naturale.
- VITIGNI: Sangiovese 80%, Canaiolo 20%.
- TECNICHE PRODUTTIVE: Raccolta nel mese di settembre, vinificazione con 2 rimontaggi al giorno a temperatura controllata di 28°C e macerazione di 2 settimane. Dopo la svinatura e la successiva malolattica il vino viene tenuto sulle fecce per 1-2 mesi. Imbottigliamento dopo 6 mesi dalla vendemmia.
- COLORE: Rosso rubino vivace e brillante.
- PROFUMO: Fine e fragrante con note di frutta fresca.
- GUSTO: Armonico, rotondo e molto elegante.
- GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% 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.