

Bartali

Casa fondata nel 1927



Chianti Classico Alberto Bartali

SCHEDA TECNICA

- LINEA: Alberto Bartali.
- DENOMINAZIONE: Chianti Classico DOCG.
- VITIGNI: Sangiovese 100%.
- TECNICHE PRODUTTIVE: Raccolta seconda metà di settembre, vinificazione con 3 rimontaggi al giorno a temperatura controllata di 28°C e macerazione su bucce per circa 20 giorni. Dopo la svinatura e la successiva malolattica il vino viene tenuto sulle fecce per 4-6 mesi. Imbottigliamento dopo 18-20 mesi dalla vendemmia, e venduto dopo 4 mesi in bottiglia.
- COLORE: Rosso rubino carico.
- PROFUMO: Intenso e fruttato con gradevoli note di ciliegia e leggera speziatura.
- GUSTO: Asciutto, giustamente tannico e con buon corpo che si affina col tempo al morbido e vellutato.
- GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.
- ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Arrostiti, 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.