

Bartali

Casa fondata nel 1927



Chianti Classico

SCHEDA TECNICA

- LINEA: Classica.
- 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 di 3 settimane. Dopo la svinatura e la successiva malolattica il vino viene tenuto sulle fecce per 4-6 mesi. Imbottigliamento dopo 16-18 mesi dalla vendemmia
- COLORE: Rosso rubino carico.
- PROFUMO: Intenso e fruttato con note di frutta matura e spezie.
- GUSTO: Asciutto, di grande spessore ed eleganza.
- 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.