Azienda Agricola
CORBINELLI



CHIANTI
DOCG

РЕГИОН ПРОИЗВОДСТВА ***КРЕПОСТЬ 12,5 %***
Кьянти

ПЕДОКЛИМАТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ
Холмистые зоны высотой от 200 до 350 м над уровнем моря, известковые субстраты, глинистые сланцы и мергели.

СОРТА
Минимум 80% Санджовезе, 20% других сортов красного винограда, в частности, Канайоло, Колорино и Мерло.

ЦВЕТ
Блестящий красный. уходящий по мере выдержки в гранатовый.

ХАРАКТЕРИСТИКИ
Вино с многогранным букетом и фруктово-цветочным вкусом с нотами вишни, фиалки и ягод.
Могут присутствовать жареные и ванильные ноты.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПАРЫ
Рекомендуемые сочетания: душистые супы, жаркое, дичь и бифштекс по-флорентийски.

ДЕГУСТАЦИЯ
Сервировка с температурой подачи 18-20 °C.

ПРОЦЕСС ИЗГОТОВЛЕНИЯ
Ферментация может длиться в течение пятнадцати и более дней в зависимости от года урожая. Вино подвергается постоянному ремонтажу в емкостях из нержавеющей стали.

ВЫДЕРЖКА
В течение минимум трех месяцев в бочках из французского дуба; учитывая структуру этого вина, оно может подвергаться длительной выдержке.

НАГРАДЫ
Включено в гид «Вина Веронелли» с оценкой 86/100.

ЭТИКЕТКА СО ШТРИХ-КОДОМ EAN-13 **8057681880010**