Azienda Agricola
CORBINELLI



CHIANTI CLASSICO

DOCG

РЕГИОН ПРОИЗВОДСТВА ***КРЕПОСТЬ 13%***

Историческая зона производства Chianti Classico в провинциях Флоренция и Сиена.

ПЕДОКЛИМАТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Зоны пологих холмов высотой от 300 до 550 м над уровнем моря. Субстрат - известняк, глинистые сланцы и мергели. Характерным аспектом зоны производства Chianti Classico является обилие обломков горных пород в виде камней и гальки.

СОРТА

Минимум 80% Санджовезе плюс другие сорта красного винограда. Использование белого винограда не допускается.

ЦВЕТ

Блестящий насыщенно-красный, уходящий по мере выдержки в гранатовый.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вино с сухим многогранным букетом и ароматом с нотами ванили и красных ягод.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПАРЫ

Особенно рекомендуемые сочетания: жаркое, дичь и блюда из красного мяса.

ДЕГУСТАЦИЯ

Сервировка с температурой подачи 18-20 °C.

ПРОЦЕСС ИЗГОТОВЛЕНИЯ

Ферментация на кожице в течение минимум пятнадцати дней в емкостях из нержавеющей стали.

ВЫДЕРЖКА

Вино с выраженной структурой. Продажа начинается с первого октября следующего после сбора винограда года; иногда вино выдерживается в больших каштановых бочках.