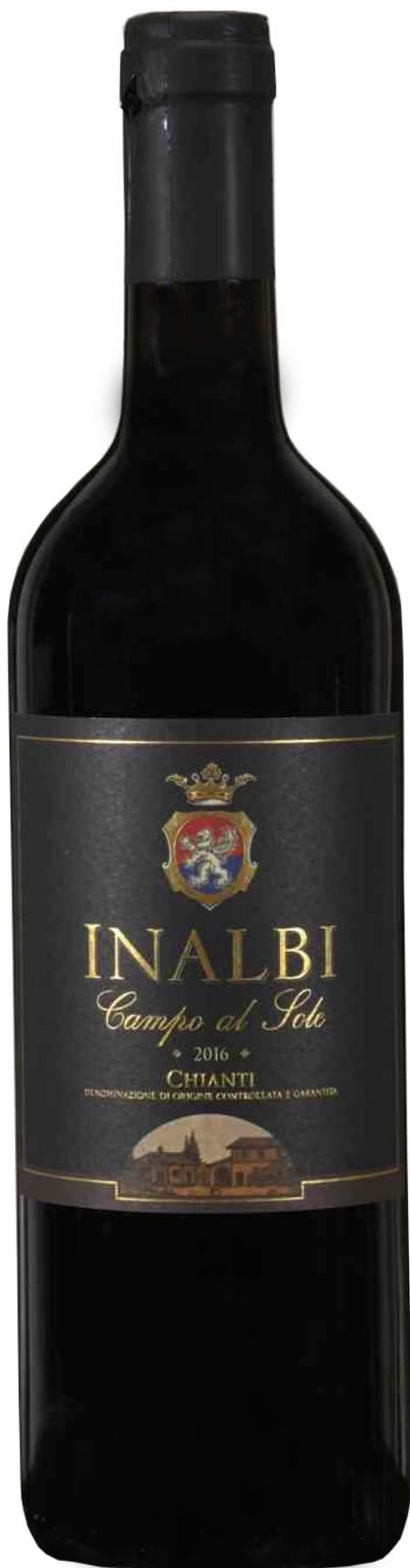


CHIANTI CAMPO AL SOLE

Colore rosso rubino di buona intensità, il profumo è fresco con note di frutta matura, al gusto è un vino di buona struttura ed eleganza con un ottimo equilibrio



DENOMINAZIONE	Chianti D.O.C.G.
VITIGNI	Sangiovese, Canaiolo ed una piccola percentuale di uve a bacca bianca
ZONA DI PRODUZIONE	Chianti Fiorentino
VENDEMMIA	a mano con scelta dei grappoli
VINIFICAZIONE	fermentazione a temperatura controllata 26° C con 8-10 giorni di macerazione sulle bucce
MATURAZIONE	da 3 a 6 mesi in vasche
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	almeno 1 mese
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° C
ABBINAMENTI	primi piatti con sughi di carne, carni rosse arrosto o in salsa
BICCHIERE CONSIGLIATO	

Ruby red colour of good intensity, the scent is fresh with ripe fruit notes, good structure and elegance with an excellent balance.

DENOMINATION	Chianti D.O.C.G.
GRAPE VARIETY	Sangiovese, Canaiolo and a small percentage of white berried grapes
PRODUCTION ZONE	Florentine Chianti
GRAPE HARVEST	hand-picking with grape selection
VINIFICATION	fermentation at controlled temperature of 78,8 degrees F (26 degrees Celsius) with 8-10 days of grape skin maceration
MATURATION	from 3 to 6 months in tanks
BOTTLE AGING	at least 1 month
SERVING TEMPERATURE	64,4 degrees F (18 degrees Celsius)
WINE PAIRING	first courses with meat sauce, roasted red meat or served with sauce
RECOMMENDED GLASS	