




CHIANTI CLASSICO INALBI

Colore rosso rubino molto intenso e brillante, profumo elegante, con note di viola e sfumatura di frutta matura. Al gusto è un vino ricco ed elegante con tannini dolci e piacevoli note di frutta a bacca rossa .

DENOMINAZIONE	Chianti Classico D.O.C.G.
VITIGNI	sangiovese con una piccola percentuale di altre uve a bacca rossa
ZONA DI PRODUZIONE	Chianti Classico
VENDEMMIA	a mano con scelta dei grappoli
VINIFICAZIONE	a temperatura controllata di 30° C con 12 giorni di macerazione sulle bucce
MATURAZIONE	12 mesi in botti di rovere di Slavonia
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	almeno 1 mese
TEMPERATURA DI SERVIZIO	20° C
ABBINAMENTI	carni rosse saporite, cacciagione, formaggi a pasta dura
BICCHIERE CONSIGLIATO	

Very intense and brilliant ruby red colour, elegant scent, with notes of violet and ripe fruit nuances. Rich and elegant wine, with sweet tannins and red berries fruit notes.

DENOMINATION	Chianti Classico D.O.C.G.
GRAPE VARIETY	Sangiovese with a small percentage of other red berried grapes
PRODUCTION ZONE	Chianti Classico
GRAPE HARVEST	hand-picking with grape selection
VINIFICATION	at controlled temperature of 86 degrees F (30 degrees Celsius)
MATURATION	12 months in Slavonian oak barrels
BOTTLE AGING	at least 1 month
SERVING TEMPERATURE	68 degrees F (20 degrees Celsius)
WINE PAIRING	savoury red meat, roast game and hard rind cheese
RECOMMENDED GLASS	