


# CHIANTI INALBI

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



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

---

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

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