

CASA CAPRIOLO

CHIANTI DOCG



Storia:

Questo vino proviene dai vigneti situati nel cuore della Toscana, tra Firenze e Siena, ad un'altitudine compresa tra i 150 e i 650 m s.l.m. È espressione autentica del territorio, caratterizzato da una lunga tradizione vitivinicola.

Denominazione: Chianti DOCG

Metodo di Produzione: convenzionale

Uve: 90% Sangiovese, 10% Merlot

Vinificazione:

Pigiatura soffice; fermentazione e macerazione a temperatura controllata per preservare la freschezza, la fragranza e il carattere varietale delle uve.

DATI ANALITICI

Alcol: 12,5Vol.

Zuccheri residui: <2 g/l

Acidità: 5,20 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore: Rosso rubino brillante

Profumo: Note di ciliegia fresca, prugna e leggere sfumature speziate di cannella e vaniglia.

Gusto: Fresco e armonico, con tannini morbidi e buona bevibilità

ABBINAMENTI

Ideale con primi piatti della tradizione toscana, carni rosse e bianche alla griglia, salumi e formaggi di media stagionatura.

Bottiglia da 1 litro