CHIANTI DOCG

Arbos

FAMIGLIA
CORSETTINI

Toscana

Italy's Wine

CHIANTI DOCG

Tipologia: Rosso fermo
Classificazione: DOCG
Zona di produzione: Toscana
Uve: 85% Sangiovese, 10% Canaiolo, 5% Ciliegiolo
Gradazione: 12% vol.
Colore: Rosso rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento.
Profumo: Intenso e caratteristico, fruttato con note di violetta e un leggero sentore di ciliegia.
Sapore: Secco, equilibrato e sapido, leggermente tannico che si trasforma in vellutata morbidezza.
Abbinamento: Partner perfetto per primi piatti speziati. Ideale con arrosti e carne alla griglia.
Temperatura di servizio: 18-19°C

Wine type: Still red wine
Wine Appellation: DOCG
Area of Production: Tuscany
Grapes: 85% Sangiovese, 10% Canaiolo, 5% Ciliegiolo
Alcohol: 12%vol.
Color: Vivacious ruby red colour tending to garnet with ageing.
Bouquet: Intense and characteristic bouquet, fruity with a violet fragrance and a slight hint of cherries.
Taste: Dry, balanced and sapid, lightly tannic which turns in to velvety softness.
FoodPairings: Delicious partner to spicy pasta dishes. Ideal with roasts, steaks and grilled veal.
Serving temperature: 18-19°C