



CHIANTI Docg

Appellation

Chianti DOCG

Grapes

100% Sangiovese

Territory

Clayey and calcareous, at 250 m altitude.

Fermentation and ageing

Fermentation and ageing in steel for 12 months

Tasting

Fresh, fragrant berries and an intense red rose envelop the nose. Pure grape juice also in the mouth. Soft and fine tannins.

Pairings

Grilled and barbecued cuisine. Mature and semi-mature cheeses. Also ideal with full-bodied first courses.

Serving temperature

18°C

Denominazione

Chianti DOCG

Uvaggio

100% Sangiovese

Territorio

Argilloso e calcareo, a 250 m di altitudine.

Fermentazione e affinamento

Fermentazione e affinamento in acciaio per 12 mesi

Degustazione

Frutti di bosco freschi, fragranti ed una intensa rosa rossa avvolgono il naso. Puro succo d'uva anche in bocca. Tannini soffici e fini.

Abbinamenti

Cucina alla griglia e brace. Formaggi stagionati e semi stagionati. Ideale anche con primi piatti corposi.

Temperatura di servizio

18°C



Azienda Agricola Cincinelli

Piazza della Vittoria 11 - 52010 Capolona (AR) Italy

info@aziendaagricolacincinelli.it