



CHIANTI CLASSICO DOCG AZIANO

Colore	Rosso rubino intenso.
Aroma	Subito evidenti i tratti tipici del Chianti: viola, amarena in particolare. Sul finale una leggera speziatura.
Gusto	Bel sorso teso, tratteggiato da tannini levigati, con una uscita piacevolmente amaricante: pregevoli sensazioni agrumate e un ricordo di carruba.
Note	Vino sincero e di carattere, che nell'immediatezza trova la sua ragione di forza.
Abbinamenti	Minestre importanti, rosticciana.
Appunti dell'enologo	Le migliori uve vengono selezionate e condotte alla fermentazione alcolica, coadiuvata da rimontaggi e follature, con permanenza sulle bucce per circa 15gg in tini d'acciaio a temperatura controllata, a cui si fa seguire la trasformazione malolattica.
Storia	Nella nomenclatura chiantigiana "Classico" significa Primo nel senso di Originale: il primo documento che collega il vino all'area data 1398. Il territorio del Chianti Classico si estende dalle colline meridionali di Firenze a Siena.
Area di produzione	Toscana.

NOTE TECNICHE

UVAGGIO

>=80% Sangiovese + altri vitigni del Chianti Classico (Base Ampelografica - Disciplinare del Chianti Classico DOCG Art 2).

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18°

LO SAPEVI CHE?

Il simbolo che è stato scelto per rappresentare questo vino e che si trova al centro dell'etichetta è un'icona ripresa dalla chiesa di Ognissanti a Firenze.