

## Chianti DOCG - I Grotti

---



**Regione.** Toscana.



**Uve.** Sangiovese 90% , Canaiolo e Colorino 10% da vigneti collinari del Chianti, posti a 270 mt slm.



**Vinificazione.** Raccolta manuale delle uve a fine settembre. Piggiatura soffice, fermentazione in rosso a temperatura controllata e macerazione per circa 10 giorni.



**Note gustative.** Colore rosso rubino tendente al granato. Bouquet vinoso, etereo e speziato. Sapore armonico, asciutto, sapido, morbido e vellutato con leggero retrogusto amarognolo.



**Analisi.** Alcol 12,5% Vol; Acidità totale 5,5 g/l; Residuo zuccherino 3 g/l.



**Gastronomia.** Perfetto con affettati, carni alla griglia, arrosti e formaggi stagionati. Servire a 16-17 °C.



**Bottiglia.** "Bordolese" da 750 ml (in cartoni da 6 bt.) e da 1,5L (in cartoni da 6 bt.).

