

## Chianti Classico DOCG Gallo Nero - I Grotti

---



**Regione.** Castellina in Chianti, Toscana.



**Uve.** Sangiovese 90% e altre varietà complementari 10% da vigneti collinari posti a 250 metri s.l.m. a Castellina in Chianti zona del Chianti Classico.



**Vinificazione.** Uve raccolte a mano in Ottobre. Pigiatura soffice, fermentazione in rosso a temperatura controllata e macerazione per circa 10 giorni.



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



**Analisi.** Alcol 13,5% Vol; Acidità totale 5,6 g/l; Residuo zuccherino 2 g/l.



**Gastronomia.** Perfetto l'abbinamento con arrostiti, carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati. Servire a 16-17 °C.



**Bottiglia.** "Bordolese" da 750 ml (in cartone da 6 bt.).

