



## Famiglia Falorni

Chianti Classico DOCG

### ZONA DI PRODUZIONE:

Toscana

### UVAGGIO:

90% SANGIOVESE, 10% CABERNET SAUVIGNON

### GRADAZIONE ALCOLICA:

13,0% Vol.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Questo Chianti Classico è prodotto da uve di Sangiovese selezionate e coltivate nei vigneti a denominazione Chianti Classico, la zona più antica del Chianti. Realizzato seguendo metodi di vinificazione tradizionali: uve completamente mature vengono raccolte a mano dai vigneti. La fermentazione avviene in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata e una prolungata macerazione con le bucce. Il vino completa il suo affinamento in barriques per 8 mesi ed infine 3 mesi in bottiglia.

### PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento.

**Profumo:** fragrante con sentori di violetta, ciliegia e bacche rosse selvatiche.

**Gusto:** corposo ed asciutto, diventa armonico dopo almeno un anno di invecchiamento.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna splendidamente arrostiti, carne alla griglia e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16/18°C

### CODICE EAN

8051490271717

[www.agricoleselvi.it](http://www.agricoleselvi.it)

