



## CHIANTI CLASSICO DOCG

Il Chianti Classico è il prodotto con il quale l'azienda cerca di creare l'unione fra la passione dei giovani proprietari per il vino e la tradizione che lega il marchio del Gallo Nero alla zona di Castellina in Chianti. Grazie ad un accurato lavoro di grafica è stato possibile ricavare un trittico che esprime il grande legame tra vino e territorio.

**DENOMINAZIONE:** Chianti Classico DOCG

**ZONA DI PRODUZIONE:** Castellina In Chianti

**UVAGGIO:** Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5%

**COLTIVAZIONE:** Guyot

**SUOLO:** di medio impasto, prevalenza argilla

**ALTITUDINE:** 250/280 metri su livello del mare

**ANNO IMPIANTO VIGNETO:** 2000

**COLORE:** rosso rubino brillante

**PROFUMO:** Vinoso con note speziate e sentori fruttati dai quali si evincono note di lampone.

**FERMENTAZIONE E VINIFICAZIONE:** in acciaio

**FERMENTAZIONE:** 12 giorni

**MACERAZIONE CON BUCCE:** 15 giorni

**INVECCHIAMENTO:** 10 mesi in botti 10/15/20 Hl di rovere Toscano, Slavonia e Francese

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** almeno 6 mesi

**GUSTO:** Grazie all'armonia dei tannini, uniti alla delicata complessità dei profumi e alla nota finale di dolcezza dà una sensazione in bocca di perfetto equilibrio. Evidenti le note speziate che rimandano al pepe, ancora più evidente la nota di lampone. Un vino di buona struttura dai toni persistenti.

**ABBINAMENTI:** Un vino molto versatile che preferisce tipici della grande cucina toscana. Carni rosse alla griglia, bistecca, formaggi freschi o stagionati come il pecorino.



[WWW.NARDIVITICOLTORI.IT](http://WWW.NARDIVITICOLTORI.IT)