



CHIANTI ICE DOCG



ZONA DI PRODUZIONE
Provincia di Firenze e Siena.

12,5% Al.

AMBIENTE PEDOCлимATICO

Zone collinari con altitudine compresa fra i 200 ed i 350 msl, substrati calcarei scisti argillosi e galestri.

VITIGNI

60% Sangiovese, 40% di altri vitigni a bacca rossa

COLORE

Rosso brillante tendente al granato con l'invecchiamento.

CARATTERISTICHE

Vino dal sapore fruttato intenso, floreale con note di mora.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Indicato con minestre saporite, arrostiti, come aperitivo o dessert.

DEGUSTAZIONE

Da servirsi con ghiaccio ad una temperatura di 12-14 °C.

VINIFICAZIONE

Fermentazioni brevi per ottenere vini freschi e morbidi. Il vino è mantenuto in continuo rimontaggio in serbatoi di acciaio inox.

INVECCHIAMENTO

Da consumarsi giovane.

BARCODE LABEL EAN-13 8057681880140

