

CHIANTI CLASSICO 2011

DOCG "CASA SOLA"



Il Chianti Classico Casa Sola è da sempre il vino che rappresenta l'intensità e la freschezza del nostro territorio. All'eleganza austera del sangiovese abbiamo voluto abbinare una piccola percentuale di Canaiolo, Cabernet Sauvignon e Merlot per aumentarne la complessità senza però perdere di vista l'identità territoriale

UN CHIANTI CLASSICO MODERNO CAPACE DI OFFRIRE LE INTENSE E TIPICHE EMOZIONI DEL SUO TERRITORIO



Zona di produzione Chianti Classico Docg – Barberino Val d'Elsa (FI)

Uve Sangiovese 90% Canaiolo 4% Cabernet & Merlot 6%

Vinificazione Pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio, malolattica completa

Invecchiamento in botte 12 mesi e min 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Come servire: 18°C; aprire la bottiglia almeno 30 min. prima di servire. Si abbina idealmente con primi piatti importanti, arrosti e carni, formaggi semistagionati.

Caratteristiche: di colore rosso rubino intenso, è un vino potente e morbido

Bottiglia Bordolese lt 0,75; 0,375

Gradazione alcolica Vol. 14,0%

Acidità - pH 5,10 g/l - 3,75

Estratto secco 31,0 g/l

Nota Durata minima 4-5 anni