

# PERGLIAMICI 2012

IGT TOSCANA ROSSO



*Pensato per essere un vino da “bere”, fruttato e fresco, il Pergliamici vuole ripercorrere la storia del chianti classico per riproporre in chiave moderna i sapori e le sensazioni del passato.*

*Un vino semplice, rigoroso e schietto di piacevole compagnia: per gli amici.*

UN VINO A TUTTO PASTO CHE RIPERCORRE LA TRADIZIONE DEL CHIANTI FINO ALLA SUA FORMULA ORIGINALE.



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

**Uve** Sangiovese 85% Canaiolo 9% Malvasia 3% Trebbiano 3%

**Vinificazione** Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio, malolattica completa

**Invecchiamento** in acciaio e min 3 mesi di affinamento in bottiglia.

**Come servire:** 16-18°C; Perfetto per accompagnare tutto il pasto, in particolare antipasti con salumi o formaggi molto grassi e piatti a base di carne

**Caratteristiche:** rosso rubino intenso. Profumi intensi e persistenti di frutti a bacca rossa.

**Bottiglia** Bordolese lt 0,75; 0,375

**Gradazione alcolica** Vol. 13,0%

**Acidità - pH** 5,25 g/l - 3,60

**Estratto secco** 29,5 g/l

**Nota** Da bere giovane