

MG1

Deutsch

Produktionszone Chianti Classico Area – Barberino Val D’Elsa (FI)
Rebsorten Sangiovese 85% Canaiolo 9% Malvasia 3% Trebbiano 3%
Vinifikation Sanftes Pressen, Gärung bei kontrollierter Temperatur in Stahltanks. Malolaktische Gärung
Ausbau Stahltanks. 3 Monate in der Flasche
Serviervorschläge Trinktemperatur: 16°-18°C. Universeller Begleiter zur ganzen Mahlzeit. Besonders ideal zu Aufschnitt, fettem Käse und Fleischgerichten
Charakteristische Merkmale Rubinrot. Intensives und langanhaltendes Bukett mit Geschmack nach roten Beerenfrüchten
Flaschengröße Lt. 0,75, 0,375
Alkoholgehalt Vol. 13,5 %
Säuregehalt - pH 5,15 g/l – 3,69
Trockenextrakt 28,5 g/l
Vermerk Man trinkt in jung

Born to be a wine to be “drunk”, fresh and fruity, our Pergliamici intends to follow the history of the chianti classico to reproduce within a modern view the flavours and sensations of the past. A simple and rigorous wine genuine and pleasant: Pergliamici-For Friends.

A FULL COURSE MEAL WINE WHICH TRACES THE CHIANTI TRADITION BACK TO ITS’ TRADITIONAL FORMULA.

English

Production Area Chianti Classico Area – Barberino Val D’Elsa (FI)
Grapes 85% Canaiolo 9% Malvasia 3% Trebbiano 3%
Vinifikation Soft pressing, Fermentation at controlled temperature in stainless steel. Complete malolactic
Ageing and Refinement in stainless steel tanks; refinement in Bottle.
Serving Suggestions T. 16-18°C. The perfect accompaniment for any meal, it goes very well with cured meats, cheese and antipasti.
Features Colour: Red ruby. Intense and persistent aroma of red berries.
Bottle Lt. 0,75 ; 0,375
Alcohol by Volume Vol. 13,5 %
Acidity – pH 5,15 g/l – 3,69
Dry Extract 28,5 g/l
Notes: To be consumed young

PERGLIAMICI 2009

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. 13,5%
Acidità - pH 5,15 g/l - 3,69
Estratto secco 28,5 g/l
Nota Da bere giovane

Diapositiva 1

MG1

Matteo Gambaro; 15/01/2012