

Deutsch

Produktionszone Chianti Classico Docg – Barberino Val D'Elsa (FI)
Rebsorten Sangiovese 90% Canaiolo 4% Cabernet & Merlot 6%
Vinifikation Sanftes Pressen, Gärung bei kontrollierter Temperatur in Stahl tanks. Malolaktische Gärung
Ausbau Wird in Eichenholzfässern ausgebaut 6 Monate in der Flasche
Servieranschläge Trinktemperatur: 18°C, 30 Minuten vor dem Servieren entkorken. Empfohlen zu rotem Fleisch, Braten und Halbhart-Käse
Charakteristische Merkmale Rote, intensive Farbe. Elegant mit seidiger Struktur.
Flaschengröße Lt. 0,75 ; 0,375
Alkoholgehalt Vol. 14,5%
Säuregehalt – pH 5,1 g/l – 3,41
Trockenextrakt 30,2 g/l
Vermerk Lagerbar 4-5 Jahre

Our Casa Sola Chianti Classico has always been the wine that represents the intensity and freshness of our territory. To the severe elegance of the Sangiovese we have decided to combine a small percentage of Canaiolo, Cabernet Sauvignon and Merlot to increment the complexity of the wine without losing its territorial identity.

A MODERN CHIANTI CLASSICO WHICH OFFERS THE TYPICAL AND INTENSE EMOTIONS OF ITS' TERRITORY

English

Production Area Chianti Classico Docg – Barberino Val D'Elsa (FI)
Grapes 90% Canaiolo 4% Cabernet & Merlot 6%
Vinification Soft pressing, Fermentation at controlled temperature in stainless steel. Complete malolactic
Ageing and Refinement 12 months in wood, the wine is then refined for min 6 months in bottle.
Serving Suggestions T. 18°C. Open 30 min in advance. Ideally pair with strong first dishes, red meat, roasts, game and mature cheese.
Features Ruby-red color, delicate but powerful wine.
Bottle Lt. 0,75; 0,375
Alcohol by Volume Vol. 14,5%
Acidity – pH 5,1 g/l – 3,41
Dry Extract 30,2 g/l
Notes min duration 4-5 years

CHIANTI CLASSICO 2008

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 abbinare idealmente con primi piatti importanti, arrostiti 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. 14,5%
Acidità - pH 5,1 g/l - 3,41
Estratto secco 30,2 g/l
Nota Durata minima 4-5 anni