

# Chianti Classico

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. - 2017



**VITIGNO:** Sangiovese 100%

**GRADAZIONE:** 14% Vol.

**INVECCHIAMENTO:** 12 mesi in Tonneau (500 l)

**AFFINAMENTO:** 3 Mesi in bottiglia

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Rosso rubino intenso con sfumature porpora. Al naso caldo e fruttato, con sentori di ciliegia e mora, accompagnati da un sentore di ribes nero e tabacco. Al gusto pieno e morbido con un retrogusto di frutta matura e spezie, cannella pepe e cacao. La sua acidità è sapida e ricca.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16/18°

**GRAPE VARIETY:** Sangiovese 100%

**ALCOHOL CONTENT:** 14%

**AGING:** 12 months in Tonneau (500 l)

**REFINING:** 3 months in bottle

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:**

Intense ruby red with purple hues. Warm and fruity nose, with hints of cherry and blackberry, accompanied by a hint of cassis and tobacco. The full and smooth taste with a hint of ripe fruit and spices, cinnamon pepper and cocoa. Its acidity is tasty and rich.

**SERVING TEMPERATURE:** 16/18°

**REBSORTE:** 100% Sangiovese

**ALCOHOL:** 14% vol.

**AUSBAU:** 12 Monate in Tonneaux a 500l aus französischer Eiche

**FLASCHENREIFUNG:** 3 Monate

**WEINBESCHREIBUNG:** Intensives Rubinrot in der Farbe begleitet von Purpurnen Reflexen. In der Nase: Wundervolle warme Frucht mit anleihen von Kirsche und Brombeeren begleitet von Cassis und Tabaknoten. Im Mund: Rund und voll mit extrem langem Nachhall, abgerundet durch Noten von reifen Früchten, Gewürzen wie Zimt, weißer Pfeffer und Kakao. All dies wird durch eine reife und saftige Säure unterstützt.

**PERFEKTE TRINKTEMPERATUR:** 16/18°c



TENUTA  
SAN VINCENTI

Podere Stignano, 27 - 53013 Gaiole in Chianti (SI)  
Tel. +39 0577 734047 - Fax +39 0577 734092  
info@sanvincenti.it

[www.sanvincenti.it](http://www.sanvincenti.it)