

Chianti Classico

GRAN SELEZIONE

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.



VITIGNO: Sangiovese 85%, Merlot 15%
GRADAZIONE: 14,5% Vol.
INVECCHIAMENTO: 24 mesi in Tonneau (500 l)
AFFINAMENTO: 12 Mesi in bottiglia
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Rosso rubino intenso con riflessi purpurei.
Fresco con ciliegia dolce, mirtillo e tabacco,
con sentori di pane tostato e tannini dolci.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18°

GRAPE VARIETY: Sangiovese 85%, Merlot 15%
ALCOHOL CONTENT: 14,5% proof
AGING: 24 months in Tonneau (500 l)
REFINING: 12 months in bottle
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:
Deep ruby red with purple reflections.
Fresh, with sweet cherry, blueberry and
tobacco and hints of toast and sweet tannins.
SERVING TEMPERATURE: 16/18°

REBSORTE: Sangiovese 85%, Merlot 15%
ALKOHOLGEHALT: 14,5% Vol.
AUSBAU: 24 Monate im Tonneau (500 l)
FLASCHENLAGERUNG: 12 Monate
SENSORISCHE MERKMALE:
Intensives Rubinrot mit Purpurreflexen.
Aromen von süßer Kirsche, Heidelbeere
und Tabak mit Noten von gerösteten
Brot. Frisch, mit geschmeidigen Tanninen.
SERVIERTEMPERATUR: 16/18°



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