

Chianti Classico

CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G.



VITIGNO: Sangiovese 100%

GRADAZIONE: 14,5% Vol.

INVECCHIAMENTO: 24 mesi in Tonneau (500 l)

AFFINAMENTO: 6 Mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino, fruttato, buon sentore di vaniglia, al gusto avvolgente, caldo, grande persistenza, buona armonicità e rotondità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18°

GRAPE VARIETY: Sangiovese 100%

ALCOHOL CONTENT: 14% proof

AGING: 24 months in Tonneau (500 l)

REFINING: 6 months in bottle

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

Ruby red hue, fruity bouquet, good vanilla hints, enveloping flavour, warm, very harmonious and full-bodied.

SERVING TEMPERATURE: 16/18°

REBSORTE: Sangiovese 100%

ALKOHOLGEHALT: 14% Vol.

AUSBAU: 24 Monate im Tonneau (500 l)

FLASCHENLAGERUNG: 6 Monate

SENSORISCHE MERKMALE:

Rubinrot, fruchtig mit deutlicher Vanillenote, am Gaumen geschmeidig, warm, sehr nachhaltig, schön harmonisch und rund.

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