

I VINI CLASSICI
DELLA TOSCANA

ROSSI



**SALVADORI
CESARE SNC**

Via Provinciale di Mercatale 136,
50059 Vinci (FI), ITALY

Tel e Fax: + 39 0571 500518

P.IVA: 00686890104

Email: info@salvadoriwine.com

Sito web: www.salvadoriwine.com

CHIANTI DOCG 'MASTRO BRUNO' - VILLA

SILVIA

Il Chianti Mastro Bruno nasce dall'assemblaggio di Sangiovese, con una percentuale del 90%, con Canaiolo nero e Cabernet. Viene effettuata un'attenta selezione delle uve, diminuendo la resa per ettaro rispetto a quanto previsto dal disciplinare di produzione. Ne nasce un vino molto ben equilibrato al palato con un'ottima trama tannica che gli dona profondità e dolcezza nel finale. Ben si accompagna a carni rosse, in umido e formaggi stagionati.

UVAGGIO: 90% Sangiovese, 5% Canaiolo , 5% Cabernet.

GRADO: 12,5% -13% vol.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO: Fermentazione con macerazione a contatto con le bucce di circa 20 giorni, tenutasi a temperature comprese tra 25° e 28 ° C. Fermentazione malolattica completata in serbatoi di acciaio inox dove si affi

SAPORE: Al palato è pieno, rotondo ed armonioso, con un'eccellente struttura dei tannini. Profumo intenso, con aromi di bacche, e sapori di ciliegia e violetta.

COLORE: Rosso rubino intenso.

ABBINAMENTI: Perfetto l'abbinamento con carni alla griglia e arrosto, formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

FORMATI: Bottle, 750 ml - Magnum 1500 ml