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 'BRUNO CIVIDINI' - SALVADORI

Il Chianti è il più famoso vino toscano ed è prodotto in molte zone della Toscana, una delle principali regioni vitivinicole italiane. Ben conosciuto in tutto il mondo, una bottiglia del Chianti o un tradizionale fiasco ricoperto di paglia è un 'must' sul tavolo dove viene servita la cucina italiana. Si accompagna bene agli antipasti toscani, alla pasta e a tutti i tipi di carne. Questo vino è migliore bevuto giovane, entro l'anno successivo alla vendemmia. Tenere le bottiglie in un ambiente fresco e buoi e servire a temperatura ambiente (18-20°C).

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

GRADO: 12,5% -13% vol.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO: Classica in rosso con 15 giorni di fermentazione, inclusa la buccia, a 25-28° C. Maturazione In vasche d'acciaio inox e breve passaggio in botti legno.

SAPORE: Asciutto, giustamente tannico ed armonico.

COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

ABBINAMENTI: È un vino che accompagnerà l'intero pasto. Si abbina bene alla maggior parte dei piatti della cucina italiana, dagli antipasti al formaggio, con primi piatti, primi piatti e carne.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

FORMATI: Bottle 75 cl