

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](mailto:info@salvadoriwine.com)  
Sito web: [www.salvadoriwine.com](http://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 buio 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