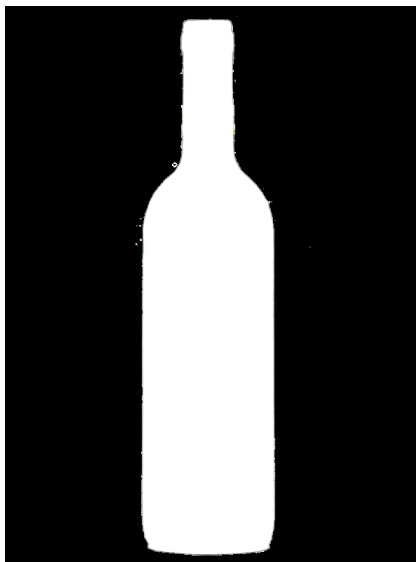


I VINI CLASSICI
DELLA TOSCANA

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 'VILLA SILVIA' - VILLA SILVIA

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 di Chianti o un tradizionale fiasco di paglia è un 'must' su tavoli 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 quando bevuto giovane, entro l'anno successivo alla vendemmia. Tenere le bottiglie in un ambiente fresco e buio e servire a temperatura ambiente (16°-20°)

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

GRADO: 12,5% -13% vol.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO: Fermentazione con macerazione (a contatto con le bucce) di circa 20 giorni, mantenuta a temperature tra 25° e 28 ° C. Fermentazione malolattica completata in serbatoi inox.

SAPORE: Al palato il vino si presenta fresco e con una buona persistenza gustativa.

COLORE: Rosso rubino tenue.

ABBINAMENTI: Vino da tutto pasto, ottimo con formaggi freschi e salumi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-20°C.

FORMATI: Bottles: 375 ml - 750 ml - 1500 ml. Flask: 500 ml , 750 ml, 1000 ml, 1500 ml ,2000 ml.