



SALVADORI

Chianti DOCG Bio 'I Papaveri' - Villa Silvia



Prodotto - Product



Classificazione - Classification

Vino rosso DOCG - still red wine DOCG



Uve principali - Main grapes

Sangiovese / Canaiolo/Merlot



Vinificazione - Vinification

In rosso a temperatura controllata in serbatoi di acciaio, con successivi 2 mesi di affinamento in bottiglia

In red at controlled temperature in steel tanks, with subsequent 2 months of aging in the bottle

Note sensoriali- Sensory evaluation



Colore - Colour

Colore rosso rubino intenso
Intense ruby red color



Profumi - Smells

Al naso si apre con delicati profumi di ciliegia e di frutta rossa, con eleganti note speziate e boisè.
The nose opens with delicate aromas of cherry and small red fruit, with elegant spicy and woody notes



Gusto - Taste

Secco con una buona struttura; sapido, un vino ben equilibrato. Con il passare del tempo diventerà più morbido e vellutato
Dry with good structure; savory, well balanced wine. Over time it will become softer and more velvety

Suggerimenti - Pairs



Si abbina molto bene alle carni rosse: tagliata di manzo, bistecca alla fiorentina, carni miste alla griglia.

It is a wine that goes very well with red meats: sliced beef, Florentine steak, mixed grilled meats.

Contenuto Net cont.	% Alcolica % Alcohol	Zuccheri gr/l Sugar gr/l	Acidità tot gr/l Tot acidity gr/l	Temperatura di servizio Serving temperature	Codice Doganale Custom Code	Codice Bottiglia Bottle Code
750 ml	13,5%	1-4	4.50-5.50	18°C	W200 22042166	