



SALVADORI

Chianti Classico DOCG - Mastro Tuccio

Prodotto - Product



Classificazione - Classification

Vino rosso DOCG - still red wine DOCG



Uve principali - Main grapes

Sangiovese / Merlot / Cabernet



Vinificazione - Vinification

Vinificazione secondo i metodi tipici del Chianti Classico. Maturazione per dieci mesi in piccole botti di rovere francese

Vinified according to the typical methods of Chianti Classico. Maturation for ten months in small French oak barrels.

Note sensoriali- Sensory evaluation



Colore - Colour

Rosso rubino intenso.
Intense ruby red



Profumi - Smells

Ricordi floreali di viola, seguiti da richiami ai frutti di bosco e all'amarena, e da note di cuoio e di timo.
Floral memories of violet, followed by references to wild berries and black cherry, and notes of leather and thyme.



Gusto - Taste

Equilibrato e bilanciato, deciso ma allo stesso tempo delicato, giustamente tannico e di lunga persistenza.
Balanced and balanced, decisive but at the same time delicate, rightly tannic and with a long persistence.

Suggerimenti - Pairs



Perfetto con le portate a base di carne e di pollame nobile, è da provare in accompagnamento all'anatra arrostita.

Perfect with meat and noble poultry dishes, it should be tried as an accompaniment to roasted duck.



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	4.80-5.50	18-20°C	W200 22042166	