



SALVADORI

Chianti Classico DOCG - Francesco I



Prodotto - Product



Classificazione - Classification

Vino rosso DOCG - still red wine DOCG



Uve principali - Main grapes

Sangiovese / Cabernet



Vinificazione - Vinification

Vinificazione nel pieno rispetto della tradizione. Affinamento in botti di rovere francese da 35hl per circa due anni.

Vinification in full respect of tradition. Aging in 35hl French oak barrels for about two years.

Note sensoriali- Sensory evaluation



Colore - Colour

Rosso rubino che sfuma al granato con l'invecchiamento

Ruby red that fades to garnet with aging



Profumi - Smells

Sentori fruttati in evidenza e una speziatura gradevole a completarla. Ottima intensità.

Fruity hints in evidence and a pleasant spiciness to complete it. Excellent intensity.



Gusto - Taste

Ricco in aromi di frutti di sottobosco. Buona la freschezza e la sapidità. Tannini fini e ben integrati. Persistente.

Rich in aromas of forest fruits. Good freshness and flavor. Fine and well integrated tannins. Persistent.

Suggerimenti - Pairs



Formaggi stagionati, arrosti saporiti anche di selvaggina ma è con la carne rossa alla brace che si esalta.

Seasoned cheeses, tasty roasts including game but it is with the grilled red meat that it is enhanced.

Contenuto Net cont.	% Alcolica % Alcohol	Zuccheri gr/l Sugar gr/l	Acidità tot gr/l Tot acidity gr/l	Allergens Allergeni	Codice Doganale Custom Code	Codice Bottiglia Bottle Code
750 ml	13.5%	1-4	4.80-5.50	Solfiti Sulphites	W200 22042166	8017746321018

SALVADORI CESARE SNC - Via provinciale di Mercatale 136 - 50059 Vinci (FI) ITALY - www.salvadoriwine.com