



SALVADORI

Chianti Classico DOCG - Salvadori



Prodotto - Product



Classificazione - Classification

Vino rosso DOCG - still red wine DOCG



Uve principali - Main grapes

Sangiovese / Merlot



Vinificazione - Vinification

La vinificazione avviene mediante una prolungata macerazione delle bucce a temperatura controllata. Affinamento in Tonneau.

The vinification takes place through a prolonged maceration of the skins at a controlled temperature. Aging in Tonneau.

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

Spiccano intense note fruttate di ciliegia e ribes che ben si legano a quelle floreali di viola.
Intense fruity notes of cherry and currant stand out, which blend well with the floral notes of violet.



Gusto - Taste

Al palato il frutto è croccante, con tannini in via di integrazione, ma piacevoli.
On the palate the fruit is crunchy, with tannins being integrated, but pleasant.

Suggerimenti - Pairs



Ideale con piatti di carne alla brace, come la tagliata di Chianina o con la cacciagione, come il fagiano ripieno al tartufo.

Ideal with grilled meat dishes, such as tagliata di Chianina or with game, such as pheasant stuffed with truffles.

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	8017746101016