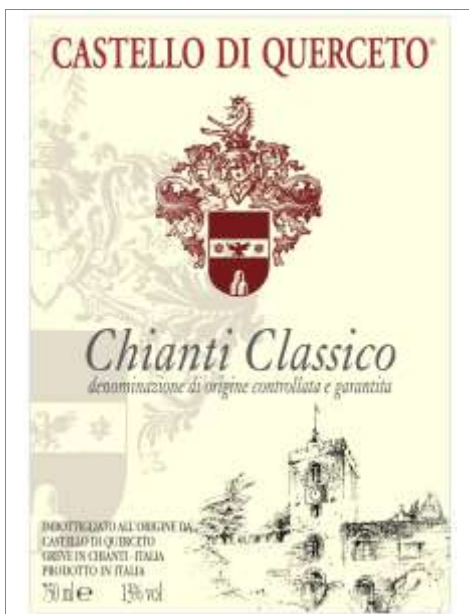




CASTELLO  
DI QUERCETO

## CHIANTI CLASSICO DOCG CASTELLO DI QUERCETO

---



Denominazione: Chianti Classico DOCG

Uve: Sangiovese 92%, Canaiolo, Colorino, Mammolo e Ciliegiolo 8%

Vigna: - Ubicazione: vari appezzamenti, 350-500 m. s.l.m. - Sistema di allevamento: cordone speronato / guyot - Densità viti: 5.500/7.500 ceppi per ettaro

Fermentazione: circa 10 giorni a 28°

Maturazione: almeno 6 mesi in legno - Affinamento: in bottiglia almeno 2 mesi

Alcool: circa 13%

Primo anno di produzione: 1897

Potenziale invecchiamento: 5/10 anni

Profilo: Rosso rubino brillante, composto, con stoffa morbida ed elegante. Sentori fruttati bilanciati a note erbacee. Finale interessante.

Abbinamenti: Formaggi mediamente stagionati, cotolette di agnello, fagiano arrosto.