



## CHIANTI CLASSICO DOCG LE CAPANNE

---



Denominazione: Chianti Classico DOCG

Uve: Sangiovese minimo 80% e complementari

Vigna: - Ubicazione: zone collinari tra Firenze e Siena -  
Sistema di allevamento: cordone speronato / guyot

Fermentazione: circa 10 giorni a 28°

Maturazione: in vasche acciaio inox -

Alcool: circa 12,5%

Primo anno di produzione: 1985

Potenziale invecchiamento: 5/8 anni

Profilo: Rosso rubino acceso, con sentori floreali bilanciati e accenni di note balsamiche. Finale composto ed elegante.

Abbinamenti: Formaggi poco stagionati, pappa al pomodoro, roast-beef.