



DACASTELLO

---

## *Chianti* *D.O.C.G.*

Il più grande dei vini, secondo il celebre enologo Burton Anderson.

Conosciuto fin dal Medioevo, il Chianti ha conquistato enofili e artisti. Michelangelo, Machiavelli e Galileo Galilei tra gli altri ne hanno decantato le qualità.

Celebre è la frase della sposa di Giuseppe Verdi: "*Verdi sta benone, mangia, corre per il giardino, dorme e beve Chianti*".

Chianti D.O.C.G. Dacastello, l'arte del vino.



# Chianti D.O.C.G.



**UVE** 90% Sangiovese, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot

**DENOMINAZIONE** Chianti D.O.C.G.

**AREA DI PRODUZIONE** Chianti, Toscana, Italia

**CLIMA** Continentale con discrete escursioni termiche. Caratterizzato da temperature basse in inverno ed estati secche e calde

**VINIFICAZIONE** Pressione soffice delle uve. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 10 giorni. Affinamento in tini di acciaio per 6 mesi

**ALCOL** 12,5%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 16-18°

**FORMATO** 0,75 L

**BEVIBILITA'** Il prodotto è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si consiglia uno stoccaggio in ambiente fresco, asciutto ed a una temperatura compresa tra 5° e 25°. Per apprezzare al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 5 anni

Per la degustazione è consigliabile fare decantare la bottiglia almeno un'ora ed utilizzare calici di cristallo di grandi dimensioni per consentire la diffusione dell'aroma.

**COLORE** Rosso rubino brillante

**PROFUMO** Ricco, vinoso, con note di viola e mammola

**SAPORE** Armonico, fresco e morbido

**ABBINAMENTO** Si accompagna in modo eccellente ai sapori della cucina toscana, ma anche a selvaggina e formaggi stagionati.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013230966
CODICE EAN CARTONE	8053013233011
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	25
CARTONI PER PEDANA	125
PESO LORDO BOTTIGLIA	1138 gr
PESO LORDO CARTONE	6989 gr