



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 13%

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