

# Piccarda Donati

---

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

Vino toscano per antonomasia, il Chianti Classico porta il nome della terra da cui trae origine, una zona di 70.000 ettari compresa tra Siena e Firenze.

Emblema dell'enologia italiana, il Gallo Nero ha uno stile unico, caratterizzato dall'eleganza olfattiva e l'intensità aromatica.

Armonioso e strutturato, il Chianti Classico Piccarda Donati rivela un gusto pieno e vellutato dal fascino indiscusso in cui convivono opulenza e freschezza.



# Chianti Classico D.O.C.G.



**UVE** 90% Sangiovese, Merlot 10%

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

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

**CLIMA** Temperato

**SUOLO** La presenza di calcare e pietra frammentata garantisce un buon drenaggio naturale

**VINIFICAZIONE** Dopo la vendemmia, le uve vengono diraspate e pigiate in modo soffice. Il vino rimane ad affinare in botte per 6 mesi.

**RESIDUO ZUCCHERINO** Secco min 1

**ALCOL** 13,5°

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 18-20°. È consigliabile la decantazione in caraffa di cristallo al fine di ossigenarlo

**FORMATO** 0,75 L

**BEVIBILITA'** Il vino è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si suggerisce uno stoccaggio in ambiente fresco e asciutto. Si può conservare per 6 anni.

**COLORE** Rubino brillante con riflessi granato

**PROFUMO** Aroma avvolgente con note di frutti di bosco

**SAPORE** Al palato è pieno e bilanciato con un finale morbido di note fruttate

**ABBINAMENTO** Ideale con arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013237903
CODICE EAN CARTONE	8053013237910
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
SCATOLE PER STRATO	21
SCATOLE PER PEDANA	132
PESO LORDO BOTTIGLIA	1400 g
PESO LORDO CARTONE	9 Kg