

FATTORIA DEL CERRO



CHIANTI COLLI SENESI DOCG

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

ZONA DI PRODUZIONE: Montepulciano (SI)

UVE: prevalentemente Sangiovese

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: le uve vengono vendemmiate mantenendole separate per tipologia e appezzamento; fermentazione con macerazione in serbatoi di acciaio per 8-10 giorni a temperatura controllata (24°-26° C) con rimontaggi giornalieri; alla svinatura il vino viene trasferito in acciaio per almeno 8 mesi e in seguito affina per alcuni mesi in bottiglia

NOTE DI DEGUSTAZIONE: il sapore è morbido, corposo e di buona persistenza. Consigliabile servirlo tra i 16° e i 18° C in calici di media dimensione. Ottimo con primi piatti conditi con sughi a base di carne e funghi, stufati di vitello e pollo arrosto