

FATTORIA DEL CERRO



CHIANTI COLLI SENESI DOCG

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

ZONA DI PRODUZIONE: Montepulciano (SI)

UVE: prevalentemente Sangiovese

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: fermentazione con macerazione a temperatura controllata (24°-26° C) con rimontaggi giornalieri; alla svinatura il vino prosegue l'affinamento sulle sue fecce fini per almeno 4 mesi

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