



## **CHIANTI COLLI SENESI DOCG**

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*

**ZONA DI PRODUZIONE:** Montepulciano (SI)

**UVE:** Sangiovese e altri vitigni come da tradizione

**VINIFICAZIONE E MATURAZIONE:** fermentazione con macerazione a temperatura controllata (24°-26° C) con rimontaggi giornalieri; alla svinatura il vino prosegue l'affinamento 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