

# CHIANTI CLASSICO DOCG



**Gradazione alcolica:** 13,5 % Vol.

**Varietà delle uve:** Prodotto da uve Sangiovese (80%), con l'aggiunta di Canaiolo (10%) e Merlot (10%)

**Tecnica di produzione:** La vendemmia delle uve destinate al Chianti Classico viene eseguita esclusivamente a mano con accurata selezione dei grappoli più sani e maturi. La vinificazione avviene nel rispetto della tradizione, mediante una prolungata macerazione delle bucce a temperatura controllata. Terminata la fermentazione, il vino ottenuto subisce una maturazione di circa dieci mesi in piccole botti di rovere e un ulteriore affinamento in bottiglia di cinque mesi.

**Caratteristiche organolettiche:**

- COLORE: rosso rubino intenso ed elegante, riflessi di granato con l'invecchiamento;
- PROFUMO: aroma morbido ed ampio, intensamente vinoso con note di giaggiolo, integrato da una leggera nota di legno.
- SAPORE: sapore armonico e profondo, fruttato con sentori di tannini delicati.

**Abbinamenti:** E' particolarmente indicato per essere accompagnato a selvaggina arrosto o in umido, carni rosse e formaggi stagionati.

**Indicazioni:** Servire a una temperatura non inferiore ai 18° C, possibilmente dopo un'ora dall'apertura della bottiglia.



Società Agricola "LA CROCE" dei F.lli Zari Soc. SEMPL.  
Loc. S. Agnese, 53011 CASTELLINA IN CHIANTI (Siena)  
Tel. e Fax. +39 0577 937936 / +39 0577 740668  
E-mail: [info@lacrocezari.it](mailto:info@lacrocezari.it) - Web: [www.lacrocezari.it](http://www.lacrocezari.it)  
P. Iva 00245220520 Cod. Fisc. 80000960528

