

CHIANTI DOCG Governo all'uso Toscano



Gradazione alcolica: 13 % Vol.

Varietà delle uve: ottenuto da uve Sangiovese (per il 90 %), governato con grappoli di Colorino Toscano passito (10%).

Tecnica di produzione: Le uve raccolte manualmente vengono vinificate secondo un'antica tradizione che da sempre ha caratterizzato il vino Chianti: si tratta del "Governo all'uso Toscano". Questa particolare tecnica consiste nell'aggiunta di mosto fresco, ottenuto da uve "scelte e leggermente passite", al vino già fermentato ed appena svinato: in questo modo viene riattivata la fermentazione che si protrae lentamente fino ad ottenere un vino secco e stabile. Successivamente il vino viene conservato per la maturazione in serbatoi di acciaio ed immesso al consumo dopo un'affinamento in bottiglia di almeno 3 mesi.

Caratteristiche organolettiche:

- COLORE: rosso rubino vivace con sfumature violacee;
- PROFUMO: grande profumo di fruttato, rotondo, intensamente vinoso e gradevole;
- SAPORE: sapore armonico, fresco e sapido con retrogusto vinoso che ricorda i sapori di vendemmia.

Abbinamenti: E' un vino da tutto pasto, ma le sue doti vengono esaltate se accompagnato a salumi, formaggi stagionati e carni rosse.

Indicazioni: versare ad una temperatura non inferiore ai 18° C.



Società Agricola "LA CROCE" dei F.lli Zari Soc. Semp1.
Loc. S. Agnese, 53011 CASTELLINA IN CHIANTI (Siena)
Tel. e Fax. +39 0577 937936 / +39 0577 740668
E-mail: info@lacrocezari.it - Web: www.lacrocezari.it
P. Iva 00245220520 Cod. Fisc. 80000960528