

CHIANTI CLASSICO 2010

Il Chianti Classico DOCG di annata è il prodotto principale della Fattoria di Petroio e ne vengono prodotte circa 35000 bottiglie all'anno. Questo è un Chianti Classico tradizionale e genuino che porta nel bicchiere tutta la storia e le caratteristiche del territorio da cui proviene.



Produzione totale:

Imbottigliamento:

Composizione:

Fermentazione:

Permanenza sui lieviti:

Invecchiamento:

Esame organolettico:

34000 bottiglie

Lotto 1: febbraio 2013 7300 bottiglie; Lotto 2: febbraio 2014 10500 bottiglie

80% Sangiovese 20% Colorino, Canaiolo, Malvasia Nera e Merlot.

Tradizionale; durata 20 gg.

3 mesi in Tonneaux con pratica del batonnage.

12 mesi in Tonneaux; 12 mesi in acciaio.

Chianti Classico di stampo classico dal colore rosso rubino vivace.

Al naso l'impatto è importante, forte, con una decisa intonazione fruttata, pere e prugne cotte che si completano con un lungo viraggio speziato.

In bocca si rivela immediatamente di notevole struttura, asciutto e pieno su lingua e palato, con sentori di ciliegie mature. Il tannino deciso ma elegante accompagna l'assaggio fino ad una chiusura persistente e pulita.

L'equilibrio del vino permette di poterlo abbinare con una grande varietà di pietanze: zuppe tradizionali toscane, paste fresche con sughi vegetali o di carne, arrostiti e bolliti, ma anche saporiti guazzetti di pesce o anche a pietanze esotiche come quelle della cucina orientale.

Abbinamenti: