



# Chianti

Chianti DOCG

2023

## VARIETÀ

Varietà tradizionali del Chianti con forte predominanza di Sangiovese.

## DESCRIZIONE

L'inverno è stato mite, con temperature leggermente superiori rispetto alle medie stagionali.

I primi giorni di aprile sono stati caratterizzati da episodi di ritorno di freddo con alcuni danni al germogliamento che hanno interessato solo marginalmente il Sangiovese. Superati i primi mesi estivi, providenzialmente, l'andamento climatico ha avuto un radicale cambiamento con ottima insolazione e temperature elevate.

Il mese di settembre è stato caratterizzato da temperature sopra la media e da abbondante ventilazione da nord con assenza quasi totale di piogge.

Rosso malva profondo. Al naso si presenta con un bouquet complesso, con note di ciliegia e mora protagoniste. In bocca si apprezza una bella struttura. Tannini giovani ma setosi e ben integrati. Bilanciato da una buona morbidezza. Finale lungo e persistente.

Si sposa alla perfezione con piatti non troppo elaborati.

## NOTE TECNICHE



*Fermentazione:* a temperatura controllata (25-30°) in tini in acciaio.

*Affinamento:* in tini in acciaio e un successivo breve passaggio in legno



*Alcol:* 13,5%



*Temperatura di servizio suggerita:* 16-18°C



FORMATI DISPONIBILI:  
0,375 L - 0,75 L