

# LA ROCCAIA



## Chianti Colli Senesi DOCG

**TYP:** CHIANTI COLLI SENESI

**TEREN PRODUKCJI:** Wzgorza San Gimignano, prowincja Sieny.

**WINOGRAD:** Sangiovese 80-100%, Canaiolo max 10%, białe winogrona max 5%

**PRODUKCJA WINA:** Winogrona zebrane ręcznie z fermentacją w pojemnikach ze stali nierdzewnej przez około 12-15 dni w temp. 25-27°, fermentacja końcowa do 4 miesięcy w pojemnikach ze stali.

### CHARAKTERYSTYKA DEGUSTACJI:

*Kolor:* intensywny czerwony rubin

*Zapach:* owoce lesne i bratki

*Smak:* suchy, miękki z nutą dobrej świeżości

*Zawartość alkoholu:* 12.5-13 %

*Dostosowanie:* wędliny, kurczak po diabelsku (pikantny), wędzony wieprzek, Smaczne sery żółte,

*Do podania:* 16-20°C

**€ 4,00**

Cena jednostkowa, bez VAT