

LA ROCCAIA



Chianti Colli Senesi DOCG

TIPOLOGIA: CHIANTI COLLI SENESI DOCG

AREA DI PRODUZIONE: Colline di San Gimignano
Provincia di Siena

VITIGNO: Sangiovese 85-100% Canaiolo max 10% Uve a bacca nera max 5%

PRODUZIONE – VINIFICAZIONE: Uva raccolta manualmente con fermentazione in vasi vinari di acciaio inox per circa 12-15 giorni a temperatura di 25-27°C. Affinamento. Minimo 4 mesi in vasche di acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: frutti di bosco e viole

Gusto: secco, morbido, dotato di buona freschezza

Gradazione alcolica: 12.5-13%

Abbinamenti. Con salumi, pollo alla diavola, trippa alla fiorentina, porchetta e pecorino toscano.

Da servire: 16-20°C

€ 4,00

Prz. unitario, IVA esclusa