

# 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