

# Chianti

**Marchio:** Badiolo

**Denominazione:** Chianti D.O.C.G.

**Vendemmia annata:** 2010

**Zona di produzione:** prodotto nell'entroterra della Toscana, tra Firenze e Siena.

**Vitigni:** 90% Sangiovese 10% Canaiolo nero

**Gradazione:** 12,50%

**Sistema di allevamento:** Guyot e cordone speronato

**Tipologia di terreno:** medio impasto, argilloso, galestro

**Resa per ettaro:** 8-9 tonnellate

**Densità impianto:** almeno 4000 ceppi

**Tempi affinamento:** in bottiglia per due mesi circa.

**Note Organolettiche:** Un vino di fama mondiale, prodotto in una zona unica ed inconfondibile che rappresenta nel suo complesso il più grande territorio a D.O.C.G. d'Italia. Il nostro Chianti D.O.C.G. è caratterizzato da uno spiccato profumo e sapore armonico, asciutto e fresco.

Di colore rosso rubino vivace, possiede un profumo intenso e persistente.

**Abbinamenti gastronomici:** particolarmente indicato ad accompagnare arrosti di selvaggina, carni allo spiedo e grigliate oltre che a formaggi maturati.

**Temperatura degustazione:** 16-18 °C

**Formati Disponibili:**

- cartone x 6 o 12 bottiglie 75cl
- cartone x 6 bottiglie 150cl



---

**Chianti Trambusti S.r.l.**

Via Pistoiese 151/153 - 50145 Firenze – Italy / Tel. +39 055.317.264 Fax. +39 055.301.183

[www.chiantitrambusti.it](http://www.chiantitrambusti.it) / [chianti.trambusti@tin.it](mailto:chianti.trambusti@tin.it)