

Chianti

Marchio: Badiolo

Denominazione: Chianti D.O.C.G.

Vendemmia annata: 2014

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

Gradazione: 12,5% (il valore è indicato tenendo conto della tolleranza prevista dal disciplinare)

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 / chianti.trambusti@tin.it