

# TRAMBUSTI

CASA FONDATA NEL 1934



## Chianti Classico

**Marchio:** Cavalleresco

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

**Vendemmia annata:** 2014

**Zona di produzione:** prodotto nell'entroterra della Toscana, nel cuore dell'area di produzione del chianti classico.

**Vitigni:** Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

**Gradazione:** 13%

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Tipologia di terreno:** calcareo, argilloso, galestro, sabbie e ciottolami.

**Resa per ettaro:** 7 tonnellate

**Densità impianto:** almeno 4500 ceppi

**Tempi affinamento:** 4 mesi in botti di rovere e poi in bottiglia per quattro mesi.

**Note Organolettiche:** Le uve sangiovese con piccole aggiunte di Merlot e Cabernet Sauvignon, hanno conferito a questo vino di grande stoffa un colore rosso rubino intenso. La permanenza in botti di rovere ed in bottiglia per un breve periodo ha favorito lo sviluppo di un profumo vinoso, fine e caratteristico di mammola con lievi sentori di legno e un sapore rotondo, caldo, dall'ottima corposità avvolgente e persistente.

**Abbinamenti gastronomici:** Ben si abbina con piatti di carne rossa, selvaggina e formaggi di lunga stagionatura.

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

**Formati Disponibili:** - cartone x 6 bottiglie Pesanti 75cl



**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)