

# TEREO

CHIANTI D.O.C.G.

**Denominazione:**

Chianti D.O.C.G.

**Uvaggio:**

Sangiovese e altre varietà a bacca rossa

**Annata:**

2018

**Zona di produzione:**

vigneti dei soci, zone collinari dell'Empolese - Valdelsa e Sanminiatese

**Data di vendemmia:**

a partire dalla terza settimana di settembre

**Modalità di raccolta:**

manuale

**Recipiente di fermentazione:**

serbatoi di acciaio inox

**Durata della macerazione**

**con le bucce:**

15 giorni

**Temperatura di fermentazione:**

28°C

**Fermentazione malolattica:**

svolta

**Maturazione del vino:**

vasca di cemento vetrificato per 8 mesi

**Affinamento in bottiglia:**

3 mesi

**Grado alcolico:**

13% vol

## Caratteristiche:

Nasce da uve Sangiovese e altri vitigni a bacca rossa, coltivati con agricoltura biologica su territori ben delimitati previsti dal disciplinare di produzione del vino Chianti DOCG. Si presenta dal colore rosso intenso tendente al granato con l'invecchiamento, all'olfatto spiccano profumi di frutta rossa e viola con leggere note speziate. Dotato di una buona struttura ed eleganza al gusto. Si abbina con tutti i piatti della cucina mediterranea ed in particolare con primi piatti, ribollita e carni rosse. Servire alla temperatura di 22°C.

