



cinciano



CHIANTI CLASSICO

denominazione di origine controllata e garantita

SANGIOVESE 100%, vino dalle caratteristiche forti, dotato di elevata eleganza. Per ottenere la più elevata qualità delle uve, la vendemmia è condotta a mano tra fine Settembre e Ottobre.

VIGNETI

a 250 – 350 mt di altitudine con esposizione sud – ovest e suolo alberese, ricco di scheletro, leggermente argilloso.

RACCOLTA

fine Settembre a mano

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

armonioso, di colore limpido, rubino con aromi di frutti rossi maturi.

Gusto caldo, morbido, leggermente tannico, equilibrato.

CONSIGLI

perfetto per carne, formaggi o paste, o semplicemente da gustare

TEMPERATURA DI SERVIZIO

20°C

FATTORIA DI CINCIANO S.R.L. SOC. AGR. LOC.CINCIANO, 2 - 53036 POGGIBONSI (SI) - ITALY
TEL. +39 0577 936588 FAX +39 0577 989198 INFO@CINCIANO.IT WWW.CINCIANO.IT

