

CHIANTI CLASSICO DOCG LE MASSE DI GREVE



ZONA DI PRODUZIONE: Greve in Chianti (Fi)

ALTITUDINE: 300 metri sul livello del mare

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

GIACITURA: Collinare

VARIETÀ DI VITIGNO: Sangiovese e Canaiolo

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Scisto Argilloso

VENDEMMIA: Prima decade di Ottobre

VINIFICAZIONE: In tanks di acciaio

ELEVAZIONE: In barriques di rovere di secondo passaggio e botti da 25ql per 12 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Minimo 6 mesi

TENORE ALCOLICO: 13,50% circa

GASTRONOMIA: Si accompagna a piatti a base di carne rossa non impegnativi, ai funghi, ai paté e ai formaggi secchi stagionati.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

COLORE: Rosso rubino, con tonalità lievemente granate

PROFUMO: Ampio, dolce, fruttato con evidenti note di vaniglia, sposato a fenoli speziati.

SAPORE: Media struttura tannica, con attacco dolce, centro bocca pieno accompagnata da una buona tensione acida. Retrogusto fruttato persistente.

MODALITÀ DI SERVIZIO: Si consiglia di servire a 18° - 19°C