



FATTORIA dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
tel. (+39) 0577 841111 fax (+39) 0577 841112
info@fattoriadeibarbi.it | www.fattoriadeibarbi.it

Chianti Classico DOCG



CHIANTI CLASSICO DOCG. Il Chianti Classico è il vino toscano con la regolamentazione più antica. Già nel 1716 fu emesso un editto dal Granduca di Toscana Cosimo III che ne delimitava il territorio di produzione. Oggi molte cose sono cambiate, ma il carattere di grande classe e austerità di questo vino è rimasto ed anzi può dirsi accresciuto.

UVA: Sangiovese 80% - Cabernet e Merlot 20%

VINIFICAZIONE: fatta in maniera tradizionale con macerazione non eccessivamente lunga ma con fermentazione malolattica indotta subito dopo la fine di quella alcolica.

AFFINAMENTO: in grandi botti di rovere di Slavonia.

ANALISI SENSORIALE: colore rosso rubino intenso. Presenta aromi fruttati intensi, di marasca, con sfumature balsamiche e speziate. In bocca grande struttura e buona trama acida, in perfetto equilibrio con la componente alcolica e con i tannini dolci che conferiscono al vino una giusta morbidezza.

ABBINAMENTI: cacciagione, piatti di carne rossa, arrosti. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C.

CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO: 3-5 anni. **CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE:** coricate, al buio, a una temperatura di 12-14°C.

CONFEZIONI: formato bordolese 0,75 Lt.