



FATTORIA dei BARBI

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

Chianti DOCG



CHIANTI DOCG. La famiglia Colombini è stata produttrice fin dal secolo scorso del vino Chianti uno dei più noti e apprezzati vini rossi italiani

UVA: Sangiovese 90% - Canaiolo 7% - altre uve di bacca rossa 3% raccomandati e/o autorizzati dalle unità amministrative della zona di produzione.

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

AFFINAMENTO: in vasche di acciaio.

ANALISI SENSORIALE: colore rosso rubino brillante. Profumo fruttato e vinoso. Gusto fresco ed armonico, lievemente tannico. Piacevole persistenza.

ABBINAMENTI: panzanella, crostini alla toscana, lardo di colonnata, caciotta e pecorino toscano, zuppa di lenticchie, fagioli, pollo, trippa, porchetta allo spiedo, lepre, bistecca alla fiorentina, fagioli al fiasco, scottiglia. **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.