

# ARIA

Chianti Classico D.O.C.G.

## **Analizzando**

*Zona di produzione:* Casa al Vento, Gaiole in Chianti (SI)

*Uvaggio:* Sangiovese 100%

*Altitude:* 456 m s.l.m.

*Sistema di allevamento:* cordone speronato

*Vendemmia:* manuale - prima decade di Ottobre

*Vinificazione:* in rosso sulle vinacce per 25-30 giorni con termocondizionamento del processo fermentativo

*Maturazione:* 12 mesi in barriques, affinamento 6 mesi in bottiglia

*Gradazione alcolica:* 13.5% vol.

## **Degustando**

Nel baloon si accende un colore rosso rubino con lievi nuance granate sull'unghia; colpisce al naso un bouquet complesso in cui si avvertono sentori di frutti a bacca rossa (in prevalenza more) che sul finale ben si integrano con le note speziate del legno.

Vino armonioso, secco, caldo, piacevolmente tannico.

*Temperatura di servizio:* 16°-18°

*Abbinamento:* Carni alla brace

*Lo chef della casa consiglia:* La Bistecca Fiorentina

