

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

