



ARIA

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.



Analizzando

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

Uvaggio: Sangiovese 100%

Altitudine: 456 m s.l.m

Sistema di allevamento: cordone speronato

Vendemmia: manuale - prima decade di Ottobre

Vinificazione: in rosso con termocondizionamento del processo fermentativo

Macerazione: sulle vinacce per 12 giorni

Maturazione: 10 mesi in barriques seguiti da minimo 3 mesi di affinamento 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