



# CASA AL VENTO

## 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

Fermentation/Vinificazione: with skins for 25-30 days, temperature carefully controlled throughout this period/in rosso sulle vinacce per 25-30 giorni con termocondizionamento del processo fermentativo.

Aging/Maturazione: 12 months in oak barrels, 6 months refinement in bottles/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