



ARIA

Chianti Classico D.O.C.G



Zona di produzione / Production area

Casa al Vento, Gaiole in Chianti (SI)

Altitudine / Altitude

450 m s.l.m



Uvaggio / Grape variety

Sangiovese 100%

Sistema di allevamento / Cultivation method:

cordone speronato
spurred cordon



Vendemmia / Grape - harvest:

manuale - prima decade di Ottobre
by hand during the first decade of October

Vinificazione/ Vinification

in rosso sulle vinacce per 25-30 giorni con
termo-condizionamento del processo fermentativo
*in red on the marcs for 25-30 days with
thermo-controlling fermentation*



Affinamento/Ageing

12 mesi in barriques, affinamento 6 mesi in bottiglia
12 months in barriques, aging 6 months in the bottle

Gradazione alcolica / Alcohol content

13.5%



Temperatura di servizio/ Serving temperature:

16°-18°



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.
The color of the wine is garnet red, with notes of black berry fruits such as berries, blueberries and a spicy note on the vanilla finish. Pleasant softness of the wine make you immediately appreciate our Chianti Classico.

Abbinamento/ Food matching:

Carni alla brace
Grilled red meat