

BARTALI Chianti DOCG Fiasco Paglia 1000ml



VARIETALES: Sangiovese 80% Canaiolo 20%.

D.O.: Chianti DOCG

VINIFICACIÓN:

La vendimia es en el mes de septiembre, la vinificación con 2 remontados diarios a temperatura controlada de 28°C. Tras el trasiego y posterior fermentación maloláctica, el vino se mantiene sobre lías durante 1-2 meses.

DEGUSTACIÓN:

COLOR: Rojo rubí vivo, brillante.

NARIZ: Fino y fragante con notas de fruta fresca.

BOCA: Armonioso, redondo y muy elegante.

MARIDAJE: Asados, estofados, carnes blancas y rojas.