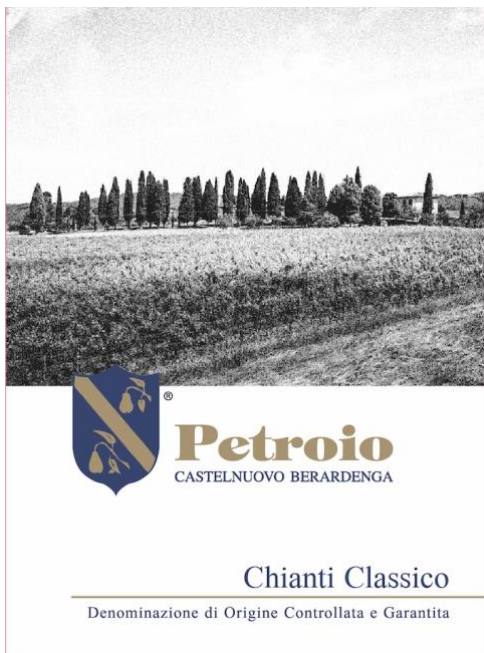


CHIANTI CLASSICO 2022



Il Chianti Classico DOCG di annata è il prodotto principale della Fattoria di Petroio. Questo è un Chianti Classico tradizionale e genuino che porta nel bicchiere tutta la storia e le caratteristiche del territorio da cui proviene

Produzione totale:

Imbottigliamento:

Composizione:

Fermentazione:

Permanenza sui lieviti:

Invecchiamento:

Esame organolettico:

Abbinamenti:

7300

Lotto 1: novembre 2024

90% Sangiovese, 10% Colorino e Malvasia Nera

Tradizionale; durata 20 gg.

3 mesi in Tonneaux con pratica del batonnage

14 mesi in Tonneaux; 10 mesi in cemento e acciaio.

Colore rosso rubino molto intenso ma vivace. Naso intenso e fruttato, dagli aromi delicati di frutta fresca, susine ed erba a cui seguono note speziate e di scorza d'arancio.

In bocca si rivela immediatamente di notevole struttura, asciutto ma rotondo e pieno su lingua e palato, con tannini decisi ma eleganti. L'assaggio è accompagnato da sentori di frutta di bosco, susine e prugne mature. Bella persistenza

L'equilibrio del vino permette di poterlo abbinare con una grande varietà di pietanze: zuppe tradizionali toscane, paste fresche con sughi vegetali o di carne, arrostiti e bolliti, ma anche saporiti guazzetti di pesce o anche a pietanze esotiche come quelle della cucina orientale.