

# **CHIANTI CLASSICO 2021**

*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:**

5500

Lotto 1: dicembre 2023

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.

