



Chianti Classico Annata DOCG

TAGLIAFUNO

NASCE SUI TERRENI COLTIVATI DA LORENZO IL MAGNIFICO

Fedele compagno quotidiano, è il perfetto connubio fra tradizione e modernità. Un vino dal colore rosso rubino intenso, naso complesso con note floreali tipiche di violetta, frutti rossi e sfumature balsamiche. In bocca entra morbido ed elegante, con buona componente acida e tannica. Classico vino chiantigiano equilibrato, con finale minerale e di lunga persistenza, capace di esprimere pienamente la tipicità del Sangiovese toscano.



Classificazione

Chianti Classico Annata DOCG



Vitigni

80% Sangiovese, 5% Cabernet, 5% Merlot, 5% Alicante, 5% Colorino



Vendemmia

Da metà settembre ai primi di ottobre



Vinificazione

Tini di cemento vetrificato e acciaio inox



Affinamento

Bottiglia per minimo 3 mesi



Modalità di servizio

Servire a 18-20°C



Grado alcolico

14 %



Abbinamento consigliato

Primi piatti a base di carne, tutti i tipi di carne rossa, pizza gourmet, salumi, formaggi mediamente stagionati

Formati



0,75 lt



1,5 lt



3 lt