

L'arco

CHIANTI DOCG

<!--

ORIGINE: CHIANTI D.O.C.G.

VENDEMMIA: 2018

VARIETA': 90% SANGIOVESE, 10% ALTRI

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: L'uva e' raccolta e cernita manualmente e dopo una diraspatura e una pigiatura soffice viene inviata nei tini di vinificazione .La fermentazione alcoolica dura in media 10 giorni a 26 gradi centigradi a cui fa seguito una macerazione sulle bucce che dura in media 22 giorni . Successivamente il vino viene travasato in acciaio dove avviene la fermentazione malolattica e dove rimarrà per altri 12 mesi ad affinare . Dopo l'imbottigliamento L'Arco Chianti rimarra' per 3 mesi a riposare in bottiglia prima di essere immesso in commercio

ALCOHOL: 13,5 % VOL

NOTE ORGANOLETTICHE: Colore rosso rubino molto intenso. Al naso risulta una notevole fragranza di frutta rossa come ciliegia e lampone, seguita da una nota più leggera di liquirizia e caffè . I suoi tannini dolci e vellutati, avvolgono la bocca lasciando una profonda sensazione di freschezza, rendendo questo vino gradevole, fine e molto elegante

