

Principino Chianti

CHIANTI

ORIGINE: CHIANTI D.O.C.G.

VENDEMMIA: 2018

VARIETA': 90% SANGIOVESE, 10% CANAIOLO

VINIFICAZIONE A AFFINAMENTO: Le uve di Sangiovese sono state vendemmiate a mano ed una volta arrivate in cantina, sottoposte ad una scrupolosa selezione. Le fermentazioni sono avvenute in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, con rimontaggi frequenti soprattutto durante le prime fasi. Il vino è stato poi sottoposto ad un invecchiamento in legno, dove ha avuto modo di maturare, affinarsi ed equilibrarsi. Quindi è solo dopo questo passaggio di 12 mesi in botti di rovere francese e un successivo affinamento in bottiglia di 3 mesi, che sarà possibile assaporare questo fantastico prodotto.

ALCOHOL: 13,5 % VOL.

NOTE ORGANOLETTICHE: Principino chianti si presenta di un colore rosso rubino profondo. Al naso si esprime con nettissimi aromi di frutti di bosco e visciole sotto spirito. La cannella, il tabacco, la menta e le foglie di tè compongono un quadro aromatico molto complesso dove ogni componente si alterna senza prevalere sulle altre. In bocca è avvolgente, con tannini vellutati che conferiscono una sensazione cremosa. La componente alcolica è bilanciata da una fresca sensazione balsamica e sapido minerale.

