



## Chianti Rocchetto

---

2017

**Classificazione** DOCG

**Anno** 2017

**Vitigni** Sangiovese 75%, Merlot 15%, Canaiolo 10%

**Vendemmia** La vendemmia avviene a piena maturazione nell'ultima decade di settembre. Con raccolta a mano in ceste da 20 Kg. Le uve sono selezionate nel vigneto.

**Vinificazione** Dopo la pigiatura, la fermentazione avviene in tini di acciaio inox a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto.

La fermentazione malolattica si svolge nel mese di Ottobre immediatamente dopo la fermentazione alcolica.

**Affinamento** Affinamento di almeno 3 mesi in bottiglia.

**Grado alcolico** 14%

**Colore** Colore rosso rubino intenso con evidenti riflessi violacei.

**Profumo** Al naso è intenso e fruttato, ricorda i frutti di bosco (amarene, mirtillo e mora).

**Sapore** Al gusto si presenta pieno, armonico e persistente.

**Abbinamenti** Carni rosse, salumi e formaggi di media stagionatura.

**Temperatura di servizio** 18-20°C