



Chianti Rocchetto

2018

Classificazione DOCG

Anno 2018

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