



CASTELLO DI VERRAZZANO

Chianti Classico 

Colore rosso rubino luminoso e profondo, dal profumo intenso, ricco di aromi fruttati come la ciliegia e la mora che si amalgamano a note floreali. Al gusto si presenta armonico con grande equilibrio, di buona struttura, sapido, con striature di rovere e con una componente tannica fine e dolce e gradevoli note di frutti rossi.

Tipologia: Chianti Classico DOCG

Uvaggio: 100% Sangiovese

Alcool: 14,00% vol.

Zona di produzione: Greve in Chianti

Tipologia del terreno: prevalenza di alberese

Vendemmia: Effettuata a mano nella ultima decade di Settembre/prima decade di Ottobre, quantità uva/ettaro media: 60 quintali

Vinificazione: Fermentazione effettuata a temperature controllate con massime di 28°C con macerazione di 15 giorni accompagnata da frequenti rimontaggi e follature

Elevazione e Affinamento: : Ottenuta in botti rovere francese di media capacità (da 33 a 42 hl) per minimo 18 mesi, seguiti da ulteriori 4 mesi di affinamento in bottiglia

Prima annata prodotta: 1924

Produzione annua: 120.000 bottiglie circa

Formati: 0,375 lt – 0,750 lt - 1,5 lt - 3 lt

Abbinamenti: antipasti toscani, carni rosse, primi piatti a base di carne, selvaggina

Temperatura di servizio: 16-18 °C

