

# CHIANTI 1758

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

RED WINE / VINO ROSSO

PRODUCT OF ITALY / PRODOTTO IN ITALIA

Net. Cont. 750 ml



**Grapes:** mostly Sangiovese

**Harvest:** The integrity of the bunches at the time of crushing is safeguarded with the use of manual and mechanical techniques.

**Vinification and Refinement:** Destemming; fermentation in stainless steel at a controlled temperature; maceration on the skins for 8-10 days.

**Tasting Notes:** Ruby red wine with pronounced notes of red berry fruits. Remarkable body and a very good balance among its components; pleasant tannic finish.

**Food Pairing:** First courses, tuscan cured meat, roasted red and white meat.

**Suggested Serving temperature:** 16°-18° C.

**Uvaggio:** prevalentemente Sangiovese

**Vendemmia:** l'integrità dei grappoli al momento della pigiatura è salvaguardata con l'utilizzo di tecniche tradizionali manuali e meccaniche.

**Vinificazione e Affinamento:** Diraspatura; fermentazione in vasche di acciaio ad una temperatura controllata; macerazione sulle bucce per 8-10 giorni.

**Note degustative:** Vino dal colore Rosso Rubino con note pronunciate di frutti a bacca rossa. Corpo notevole e ottimo equilibrio tra i suoi componenti. Nel finale si avverte una piacevole nota tannica.

**Abbinamenti:** Primi piatti, affettati della tradizione toscana, arrostiti e carni rosse e bianche.

**Temperatura di servizio suggerita:** 16-18°C