

CHIANTI SASSAROLI

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