

## Chianti Classico DOCG Gallo Nero - I Grotti

---



**Regione.** Castellina in Chianti, Toscana.



**Uve.** Sangiovese 90% e altre varietà complementari 10% da vigneti collinari a cordone speronato, posti a 250 metri s.l.m. a Castellina in Chianti zona del Chianti Classico.



**Vinificazione.** Uve raccolte a mano in Ottobre. Pigiatura soffice, fermentazione in rosso a temperatura controllata e macerazione per circa 10 giorni.



**Note gustative.** Colore rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento. Bouquet vinoso, con profumo di viola e spezie. Sapore armonico, asciutto, intenso, morbido e vellutato con un tannino e un retrogusto ben persistente.



**Analisi.** Alcol 13,5% Vol; Acidità totale 5,6 g/l; Residuo zuccherino 2 g/l.



**Gastronomia.** Perfetto l'abbinamento con arrostiti, carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati. Servire a 16-17 °C.



**Bottiglia.** "Bordolese" da 750 ml (in cartone da 6 bt).

