



TOSCANA



CASTIGLIONI CHIANTI DOCG



Bebe con moderación, es tu responsabilidad



Denominación

Chianti DOCG

Marca Marchesi de Frescobaldi

Región de la elaboración

Toscana



Crianza

Permanece 6 meses en depósitos de acero con micro oxigenación y un mes en botella.



Uvas

Sangiovese 90%,
Merlot 10%



Datos analíticos

• **Alcohol** 12,5 % vol.



Zona de producción

Este vino viene de la zona del Chianti en la que se encuentra la Tenuta di Castiglioni.



Análisis sensorial

• **Vista** rojo rubí con reflejos violáceos.
• **Nariz** notas de cereza y fresa. También rosa y violeta.
• **Boca** suave, equilibrado, con final largo y persistente. Regusto afrutado.



Proceso vinificación

• **Maceración** 11 días
• **Fermentación** maloláctica inmediatamente después de la alcohólica.



Armonía

Ideal para acompañar platos con sabores fuertes como pappardelle con ragú de jabalí, pollo asado, quesos curados.



Cód | 0370024

Peso/Vol - 0,75 | Ud./caja - 6 | Cajas/palet - 125 | Cajas/estrato - 25



•negrini.es •info@negrini.es ☎34 916 011 440



negrini

TINTO | BLANCO | ROSADO | ESPUMOSO | FRIZZANTE | MOSCATO | APERITIVO | LICORES