

I VINI CLASSICI
DELLA TOSCANA

ROSSI



**SALVADORI
CESARE SNC**

Via Provinciale di Mercatale 136,
50059 Vinci (FI), ITALY
Tel e Fax: + 39 0571 500518
P.IVA: 00686890104
Email: info@salvadoriwine.com
Sito web: www.salvadoriwine.com

CHIANTI CLASSICO DOCG 'SALVADORI' - BLACK EDITION - SALVADORI

Il Chianti Classico docg Salvadori , come gli altri nostri vini, rispetta la naturalità, l'originalità e la qualità delle zone di produzione: caratteristiche che esprimono il territorio, annata dopo annata, in modo mai uguale. I vitigni e le variazioni del microclima che si intrecciano con quelle del terreno, danno vita ad un prodotto unico ed originale. I vini in cantina non sono sottoposti a manipolazioni particolari proprio per lasciare esprimere al meglio la natura che è l'unica in grado di garantirne l'eccellenza e l'unicità. La vendemmia delle uve destinate al Chianti Classico Salvadori viene eseguita esclusivamente a mano con accurata selezione dei grappoli più sani e maturi.

UVAGGIO: 90 % Sangiovese - 10% Merlot

GRADO: 13 -13,5% VOL.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO: La vinificazione avviene nel rispetto della tradizione, mediante una prolungata macerazione delle bucce a temperatura controllata. Terminata la fermentazione, il vino ottenuto subisce una maturazione

SAPORE: Al naso spiccano intense note fruttate di ciliegia e ribes che ben si legano a quelle floreali di viola, tipiche del Sangiovese; molto delicata e ben integrata la lieve nota fumè data dall'affinamento.

COLORE: Colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento.

ABBINAMENTI: Consigliato per i piatti di carne alla brace, come la tagliata di Chianina o con la cacciagione, come il fagiano ripieno al tartufo; interessante con formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 -20 °C

FORMATI: 750 ML