



MENICUCCI
— FIRENZE 1689 —

CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



UVAGGIO: SANGIOVESE 90%, MERLOT 10%

ZONA DI PRODUZIONE: TOSCANA, ITALIA

ALCOOL: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18%

VENDEMMIA: MANUALE TRA LA SECONDA METÀ DI SETTEMBRE E LA PRIMA METÀ DI OTTOBRE

VINIFICAZIONE: PIGIATURA SOFFICE DELLE UVE. IL SOLO VINO FIORE VIENE SOTTOPOSTO A FERMENTAZIONE IN VASCHE DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA (28°C) CON MACROSSIGENAZIONE E PERMANENZA DI 20 GIORNI SULLE BUCCE

AFFINAMENTO: 12 MESI IN TONNEAUX

COLORE: ROSSO RUBINO PROFONDO CON LEGGERI RIFLESSI GRANATA

BOUQUET: AROMI MOLTO DECISI, PERSISTENTI E COMPLESSI OTTENUTI DALLA FUSIONE DI FRUTTI MATURI E SPEZIE DOLCI CON NOTE MENTOLATE E DI EUCALIPTO

PALATO: LA FORTE PERSONALITÀ DI QUESTO VINO SI ESPRIME AL PALATO CON UNA STRUTTURA POTENTE, SAPIDA E RICCA DI POLIFENOLI CON UNA ARMONIA UNICA NEL SUO GENERE

ABBINAMENTI: DA ABBINARE AD ARROSTI, CARNI ROSSE, SELVAGGINA, PECORINI STAGIONATI; CONSIGLIATO L'ABBINAMENTO CON SALUMI TOSCANI, CON L'ARISTA DI MAIALE E CON LA CLASSICA BISTECCA ALLA FIORENTINA



MENICUCCI
— FIRENZE 1689 —

menicucci1689.it