



Società Agricola

Marini Giuseppe

CHIANTI

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Annata 2017



Prodotto con le nostre migliori uve di Sangiovese con fermentazione spontanea.

La vinificazione avviene in vasche di cemento, con controllo della temperatura.

Con la denominazione Chianti si identifica un Vino dalle origini antichissime, che dal 1800 è riuscito a diventare famoso in tutto il mondo.

La zona del Chianti racchiude le province di Arezzo, Firenze, Siena, Pisa, Pistoia e Prato e questo vasto territorio è caratterizzato da zone collinari, particolarmente adatte per la produzione di questo Vino, ideale per accompagnare i piatti della tradizione toscana.

Denominazione: Chianti DOCG

Uvaggio: 100% Sangiovese

Affinamento: in vasche di cemento vetrificato

Grado Alcolico: 13% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Brillante, rosso rubino, con riflessi violacei.

Profumo: Intenso, vinoso con caratteristico sentore di mammola e frutti di bosco.

Sapore: Armonico, asciutto, sapido e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Primi piatti con salse rosse. Carni alla griglia, arrosti, formaggi mediamente stagionati, Prosciutto Toscano e Salame.

Società Agricola Marini Giuseppe

Via B. Sestini 274 - 51100 - Pistoia (Tuscany - Italy) Tel: +39 0573451162

www.marinifarm.it - info@marinifarm.it