



Società Agricola

Marini Giuseppe

КЪЯНТИ DOCG 2017



Красное вино Кьянти DOCG 2016 производится из нашего лучшего сорта винограда Санджовезе с использованием спонтанной ферментации.

Винификация происходит в цементных емкостях с температурным контролем.

Кьянти имеет древнее происхождение, и с 1800 года приобретает мировое значение.

В регион Кьянти входят такие провинции как: Ареццо, Флоренция, Сиена, Пистойя и Прато. На этой обширной территории преобладает холмистая местность, великолепно приспособленная для производства этого вина, идеально сочетающегося с традиционными тосканскими блюдами.

НАИМЕНОВАНИЕ: Кьянти DOCG

СОРТА ВИНОГРАДА: 100% Санджовезе

ВЫДЕРЖКА: В остеклованных цементных резервуарах

КРЕПОСТЬ: 13% об.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ЦВЕТ: Яркий рубиново-красный цвет.

АРОМАТ: Интенсивный, винный с характерными миртовыми нюансами и лесными ягодами.

ВКУС: Гармоничный, сухой, насыщенный и стойкий.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ:

Вино будет отлично сочетаться с первыми блюдами с красным соусом, нарезкой, мясом на гриле, жарким из мяса, сырами средней выдержки, тосканской ветчиной, а так же с салями.

Società Agricola Marini Giuseppe

Via B. Sestini, 274 – Pistoia (Tuscany – Italy) Tel: +39 0573451162

www.marinifarm.it – info@marinifarm.it