



CHIANTI CLASSICO Berardenga

REGIONE:
Toscana

ZONA DI PRODUZIONE:
Chianti Classico

DENOMINAZIONE:
Chianti Classico DOCG

VITIGNO:
100% Sangiovese



INVECCHIAMENTO:

12 mesi in botti di rovere di Slavonia e una piccola percentuale in barrique di secondo e terzo passaggio



VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 12-15 giorni



AROMA E SAPORI

Una bella trama tannica, fine e persistente

Eleganti note di frutta di sottobosco, sentori di spezie e un accenno di liquirizia



ABBINAMENTI:

Primi con ragù di carne, selvaggina, formaggi di media stagionatura, spezzatini e selvaggina in umido, primi piatti con ragù saporiti