

FATTORIA MONTELLORI



MONTELLORI CHIANTI D.o.c.g.

Denominazione: DOCG Chianti

Varietà: Sangiovese 100%

Provenienza: Cerreto Guidi.

I vigneti sono localizzati sulle colline di Cerreto Guidi ad un'altezza di 100/150 metri s.l.m. Il suolo è costituito da terreni argillosi. La vendemmia avviene a partire da metà Settembre.

Vinificazione: Fermentazione con macerazione in acciaio a temperatura controllata a 25/28°C per un periodo di ca. 20 giorni

Elevazione: L'affinamento di 12 mesi avviene parte in tini di acciaio, parte in tini di cemento, in modo da ottenere un equilibrio tra frutta e aromi secondari. Il vino termina poi la sua evoluzione con alcuni mesi di bottiglia.

Note gustative: Colore rosso rubino intenso. Al naso ci avvolgono i profumi intriganti del Sangiovese, mammola e marasca. Lungo e persistente al gusto, con una nota salina, potente ma elegante e ben bilanciato. Espressione del terroir di Cerreto Guidi.

Temperatura di servizio: 16°C

Produzione annua: 130.000 btl

Abbinamenti consigliati: Salumi toscani e formaggi a pasta molle freschi e di media stagionatura. Primi piatti e zuppe, carni alla griglia.

