



TENUTA
SOVESTRO



Chianti Colli Senesi DOCG

Il nostro Chianti è un vino piacevole e molto versatile. Un vino non troppo semplice né troppo complesso: difficile non amarlo!

Effettuiamo la raccolta manuale a piena maturazione delle uve.

Segue la fermentazione in acciaio per circa 12 giorni con macerazione sulle bucce a temperatura controllata di 25°. Al termine della fermentazione, il vino riposa e affina in serbatoi di cemento fino al momento dell'imbottigliamento.

Colore: rosso rubino

Naso: intenso, schietto e fine con sentori di frutti di bosco e mammola.

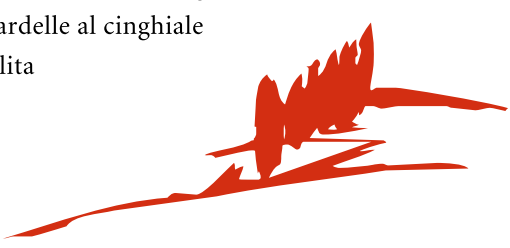
Palato: avvolgente, caldo e di buona struttura generale con una acidità ben bilanciata. Moderatamente tannico e piacevolmente persistente.

Temperatura di servizio: 16° - 18°

Abbinamenti: classico abbinamento quello con gli insaccati toscani, ma si sposa perfettamente con tutti i piatti della cucina toscana, arrostiti, carni alla brace, formaggi

Piatti consigliati in abbinamento nel nostro ristorante da Pòde:

- Pici tirati a mano al ragù di chianina
- Pappardelle al cinghiale
- Ribollita



Tenuta Sovestro - 4EFFE soc.agr a r.l.-
Loc. Sovestro 62 - 53037 San Gimignano (SI) Italy
Tel. 0577940148 - Fax 0577 943089 info@tenutasovestro.com
www.tenutasovestro.com