

Chianti Classico DOCG

Terre di Prenzano

Vitigno: Sangiovese

Resa per ettaro in uva: 6.000 kg

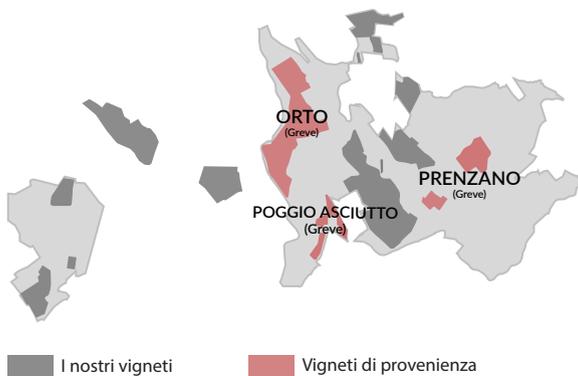
Tempo di macerazione: 14 giorni

Vinificazione: 10-12 mesi in botti di rovere da 20-40 hl

Affinamento in bottiglia (minimo): 3 mesi

Bottiglie prodotte: 130.000

Colore rosso intenso, bouquet fruttato e fresco. Al naso note di frutta rossa tipiche del vitigno. Al palato retrogusto di mirtillo e prugna con un leggero sentore di vaniglia. Vino di buona struttura con tannini gradevoli e finale equilibrato.



Grape varietal: Sangiovese

Yield per hectare of grapes: 6.000 kg

Period of maceration: 14 days

Vinification: 10-12 months in 20-40 hl oak barrels

Bottle refinement (minimum): 3 months

Bottles produced: 130.000

Intensely red colour, fresh and fruity bouquet.

On the nose, notes of red fruits typical of the varietal. On the palate, lingering blueberry and prune with slight hints of vanilla. A well-structured wine with pleasant tannins and a balanced

