

Bartali

Casa fondata nel 1927



Chianti Ducceto

SCHEDA TECNICA

- LINEA: Classica
- DENOMINAZIONE: Chianti DOCG.
- VITIGNI: Sangiovese 100%.
- TECNICHE PRODUTTIVE: Raccolta a fine settembre, vinificazione con 2 rimontaggi al giorno a temperatura controllata di 28°C. L'imbottigliamento avviene dopo 6 mesi dalla vendemmia al fine di sfruttare più a lungo un affinamento sulle fecce che gli conferisce la caratteristica rotondità.
- COLORE: Rosso rubino intenso
- PROFUMO: Fruttato con sentori di frutta a bacca rossa.
- GUSTO: Succoso, con gusto intenso, rotondo ed armonico.
- ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Arrostiti, brasati, carni rosse e bianche.
- SERVIZIO: Va servito ad una temperatura di 18-20° da stappare mezz'ora prima di servire.

Casa Vinicola Bartali s.r.l.