



# VILLA S. ANDREA

## CHIANTI CLASSICO DOCG

**Denominazione** Chianti Classico DOCG

**Varietà** Sangiovese 95%, Merlot 5% fermentato in cemento affinato in botte e cemento

**Vigneto** 250-300 s.l.m. con ottima esposizione

**Suolo** Galestro

**Sistema di allevamento** Cordone speronato. Il loro carico produttivo può essere ridotto con il diradamento allo scopo di ottenere un'uva con caratteristiche enologiche ottimali

**Formato disponibile (L)** 0.75



**Raccolta e vinificazione:** le uve, raccolte esclusivamente a mano al giusto grado di maturazione, sono avviate alla cantina di vinificazione dove la fermentazione è condotta a temperatura controllata di 26-28°C, con lunga permanenza sulle bucce, conservando profumi, ottenendo colore e struttura.

**Affinamento:** il vino è posto a invecchiare in botti di rovere francese da 35 ettolitri l'una per un periodo di almeno 12 mesi, fase di lavorazione che porta a un miglioramento di tutte le sue caratteristiche organolettiche. Infine il vino viene affinato in bottiglia per 6 mesi.

**Esame organolettico:** colore rosso rubino violaceo e intenso. Profumo fine, molto intenso e fruttato, con lievi note di rovere. Gusto morbido, ampio, largo con tannino dolce a media densità in grande equilibrio all'acidità. Retrogusto fruttato, speziato, dolce e persistente. Servizio a temperatura di 16-18°C.

**Abbinamenti ideali:** carni rosse e bianche, formaggi semistagionati.

BEVI MODERATO E CONSAPEVOLE, QUINDI RESPONSABILE

VILLA S. ANDREA È DISTRIBUITA DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997

[compagnidelvino.it](http://compagnidelvino.it)