



## VITICOLTORI SENESI ARETINI



### CHIANTI D.O.C.G.

Uvaggio	Sangiovese
Colore	Rosso porpora brillante
Profumo	Chiari aromi di frutti di bosco e mora selvatica
Palato	Impatto morbido ma sostenuto in acidità e sapidità
Note Tecniche	Fermentazione in vasche di acciaio termo condizionate, affinamento in barriques per 6 mesi
Temp. di serv.	18°C
Abbinamenti	Primi piatti con sughi a base di carne e formaggi di media stagionatura

<i>Blend</i>	<i>Sangiovese</i>
<i>Colour</i>	<i>Bright purple</i>
<i>Perfume</i>	<i>Clear aromas of berries and wild blackberry</i>
<i>Palate</i>	<i>Soft with sustained impact of acidity and flavour</i>
<i>Technical notes</i>	<i>Fermentation in stainless steel vats, aging in oak barrels for 6 months</i>
<i>Serving temp.</i>	<i>18°C</i>
<i>Food Pairing</i>	<i>Pasta with meat sauce and medium aged cheeses</i>



VITICOLTORI SENESI ARETINI

Loc. Osteria 54/A 53048 - Sinalunga (Siena) - Tel. +39 0577 663595 - [www.cavisavini.it](http://www.cavisavini.it)