



Parol Vini S.r.l.

ТЕХНИЧЕСКАЯ КАРТА

CHIANTI DOCG

КОНТРОЛИРУЕМОЕ И ГАРАНТИРОВАННОЕ ОБОЗНАЧЕНИЕ ПРОИСХОЖДЕНИЯ
(DOCG).



∞ ◆ **КЛАССИФИКАЦИЯ:** _____

Контролируемое и гарантированное обозначение происхождения (DOCG).

∞ ◆ **СОРТА ВИНОГРАДА:** _____

Санджовезе 80%, с Чилиеджиоло и Канайоло.

∞ ◆ **КРЕПОСТЬ:** _____

12,5% vol

∞ ◆ **РЕГИОН ПРОИСХОЖДЕНИЯ:** _____

Производство Кьянти DOCG, Тоскана.

∞ ◆ **ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА:** _____

Сбор урожая в сентябре, винификация с 2 перекачками в день при контролируемой температуре 28 °C и мацерация в течение 2 недель. После перелива и последующего яблочно-молочного брожения вино выдерживают на осадке 1–2 месяца. Розлив через 6 месяцев после сбора урожая.

∞ ◆ **ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ:** _____

Яркий и блестящий красный. Тонкий и ароматный аромат с нотками свежих фруктов. Гармоничный, округлый и очень элегантный вкус.

∞ ◆ **ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ:** _____

Подходит для жаркого, тушеного мяса, белого и красного мяса. Подавать следует при температуре 18–20 °C, откупорив за полчаса до подачи.

∞ ◆ **ЛОГИСТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:** _____

Pallet Parolvini 1.5L - 64 коробок (4 слоя по 16 коробок каждый) - Единиц на паллете: 384 -
Размеры: 120 x 80 x 156 cm - Общий вес: 832 kg

Parol Vini S.r.l. • Via Casona 11 • 36056 Tezze sul Brenta VI

Tel. 0424 89022

E-mail: info@parolvini.com • Website: www.parolvini.com