



Parol Vini S.r.l.

TEHNIČKI LIST

CHIANTI DOCG

KONTROLIRANA I ZAJAMČENA OZNAKA IZVORNOSTI (DOCG).



∞ ◆ KLASIFIKACIJA:

Kontrolirana i zajamčena oznaka izvornosti (DOCG).

∞ ◆ SORTE GROŽĐA:

Sangiovese 80%, s Ciliegolom i Canaiolom.

∞ ◆ ALKOHOL:

12,5% vol

∞ ◆ REGIJA PODRIJETLA:

Chianti DOCG proizvodno područje, Toskana.

∞ ◆ NAČIN PROIZVODNJE:

Berba u rujnu, vinifikacija s 2 prepumpavanja dnevno na kontroliranoj temperaturi od 28 °C i maceracija 2 tjedna. Nakon stajanja i kasnije malolaktičke fermentacije, vino se drži na talogu 1–2 mjeseca. Punjenje u boce 6 mjeseci nakon berbe.

∞ ◆ SENZORSKA ANALIZA:

Živa i sjajna crvena. Fine i mirisne arome, s notama svježeg voća. Skladnog, okruglog i vrlo elegantnog okusa.

∞ ◆ PREPORUKA UZ JELA:

Pogodan je za pečenja, pirjana mesa, bela i crvena mesa. Poslužuje se na temperaturi od 18–20 °C, otčepljeno pola sata prije posluživanja.

∞ ◆ LOGISTIČKI PODACI:

Paleta Villa D'Adige - 125 kartona (5 slojeva po 25 kartona svaki) - Jedinica po paleti: 750 - Dimenzije: 120 x 80 x 170 cm - Ukupna težina: 898 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