



Parol Vini S.r.l.

SCHEDA TECNICA

CHIANTI DOCG

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA (DOCG).



∞ ◆ CLASSIFICAZIONE:

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG).

∞ ◆ UVE:

Sangiovese 80%, con Cilieggiolo e Canaiolo.

∞ ◆ GRADAZIONE ALCOLICA:

12,5% vol

∞ ◆ ZONA DI PROVENIENZA:

Zona di produzione del Chianti DOCG, Toscana.

∞ ◆ TECNICA PRODUTTIVA:

Raccolta nel mese di settembre, vinificazione con 2 rimontaggi al giorno a temperatura controllata di 28 °C e macerazione di 2 settimane. Dopo la svinatura e la successiva malolattica il vino viene tenuto sulle fecce per 1-2 mesi. Imbottigliamento dopo 6 mesi dalla vendemmia.

∞ ◆ ANALISI SENSORIALE:

Rosso vivace e brillante. Profumo fine e fragrante, con note di frutta fresca. Gusto armonico, rotondo e molto elegante.

∞ ◆ ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si adatta ad arrostiti, brasati, carni bianche e rosse. Va servito ad una temperatura di 18-20 °C, da stappare mezz'ora prima di servire.

∞ ◆ DATI LOGISTICI:

Pallet Villa D'Adige - 125 cartoni (5 strati per 25 cartoni ciascuno) - Pezzi per pallet: 750 - Dimensioni: 120 x 80 x 170 cm - Peso complessivo: 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