

Gineprone Chianti DOCG

Vendemmia 2018

Zona di Produzione: Provincia di Siena.

Uva con cui è prodotto: Sangiovese (85%), vitigni internazionali (15%).

Maturazione: Alcuni mesi in botti di rovere di Slavonia.

Affinamento: 4 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Profumo intenso e complesso, con note di frutti di bosco maturi accompagnati da sentori speziati ceduti dal legno.

Sapore: Elegante, fresco ed equilibrato, con tannini piacevolmente maturi che portano ad un retrogusto fruttato, persistente e sapido.

Alcool: 13,5 % vol

Acidità totale: 5,3 g/l

Temperatura di servizio: 18° C

