

## Gineprone

## vendemmia 2010 - Chianti D.O.C.G.



ZONA DI PRODUZIONE:

Provincia di Siena.

Uva con cui è prodotto:

Sangiovese (90%), Cabernet Sauvignon (10%).

**MATURAZIONE:** 

Alcuni mesi in botti di rovere di Slavonia

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:

4 mesi.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE:

Rosso rubino intenso.

ALCOOL:

13,5 % vol

Profumo:

Intenso e persistente, con evidenti note di prugna matura e spezie donate dal ACIDITÀ TOTALE:

5.4 g/l

legno.

**TEMPERATURA** 

DI SERVIZIO:

18° C

SAPORE:

Pieno e gradevole, con piacevoli note fruttate integrate con una buona struttura

tannica. Retrogusto caldo e persistente.