



# Gineprone Chianti DOCG

## Vendemmia 2016



<b>Zona di Produzione:</b>	Provincia di Siena.
<b>Uva con cui è prodotto:</b>	Sangiovese (85%), vitigni internazionali (15%).
<b>Maturazione:</b>	Alcuni mesi in botti di rovere di Slavonia.
<b>Affinamento:</b>	4 mesi.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Colore:</b>	Rosso rubino intenso.
<b>Profumo:</b>	All'olfatto si caratterizza con fresche note fruttate di amarena ed una aromaticità speziata di particolare dolcezza.
<b>Sapore:</b>	Immediato e deciso, con buona sapidità e freschezza. Nel finale si ripropongono le note fruttate e balsamiche.
<b>Alcool:</b>	13,5 % vol.
<b>Acidità totale:</b>	5,4 g/l

*Temperatura di servizio: 18° C*