

CHIANTI CLASSICO 2004

Il Panzanello Chianti Classico è composto da Sangiovese in purezza. Fresco, dal corpo ben equilibrato e dal carattere elegante Panzanello Chianti Classico racchiude in se i profumi del Sangiovese che rimandano al fascino della terra Toscana.

UVAGGIO: Sangiovese

RACCOLTA E VINIFICAZIONE: La raccolta avviene manualmente e dopo una soffice diraspatura la macerazione si protrae per 15 giorni in tini di acciaio. Il vino viene affinato per il 60% della massa in botti di rovere francesi di terzo passaggio per la durata di 12 mesi e il restante 40% viene affinato in acciaio e successivamente in bottiglia per 4 - 6 mesi a temperatura controllata. Il vino non viene filtrato per conservarne gli aromi, i profumi e la struttura che ne esaltano le intrinseche qualità.

NOTE ORGANOLETTICHE: Colore rosso rubino brillante, profumo gradevole e persistente, al palato deciso e armonico, sapore intenso e rotondo che lascia un ricordo indelebile di questo vino.

ACCOSTAMENTI ENOGASTRONOMICI: Si accompagna con i primi piatti, carne bianca e formaggi freschi. Degustare a 18 gradi stappando la bottiglia qualche minuto prima.

PRODUZIONE: 25.000 bottiglie

