

# CHIANTI CLASSICO 2014

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 95 % e 5 % Merlot

**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 in botti di rovere francesi di terzo passaggio per la durata di 12 mesi, successivamente in bottiglia per ulteriori 12 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:** 20.000 bottiglie