

Nome: Vignole Chianti Classico DOCG 2004 e 2014

Uve: Sangiovese 90% - Merlot 10%

Produzione: 42000 bottiglie 750 ml

Note di degustazione: Il colore è rosso intenso e al naso rivela intensi frutti di bosco, gladioli e viole. E' corposo e caldo. Il palato segue gli aromi, con tannini morbidi e ben integrati. Ha un finale lungo e soddisfacente.

Caratteristiche produttive: Vignole Chianti Classico Annata è un blend di Sangiovese selezionato e Merlot, raccolti a mano (Merlot a fine settembre e il Sangiovese ai primi di ottobre)

Le uve vengono vinificate separatamente in vasche di cemento, con macerazione sulle bucce per 15 giorni. I vini vengono poi invecchiati separatamente per 12 mesi, il Sangiovese in botti di rovere di media dimensione e il Merlot in piccole barriques francesi. Dopo la miscelazione, il vino subisce un ulteriore affinamento di 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Abbinamenti: Vignole Chianti Classico Annata è un accompagnamento perfetto per arrosti di carni rosse e formaggi stagionati.