

# Quattro Porte



## Chianti DOCG

DENOMINAZIONE VINO:	Chianti D.O.C.G.
UVE:	Sangiovese, Canaiolo.
ZONA DI PRODUZIONE:	Valdisieve, cuore della DOCG Chianti Rufina.
CLIMA:	umido, con carenza di pioggia in estate.
FORMA DI ALLEVAMENTO:	cordone speronato.
VENDEMMIA:	raccolta rigorosamente manuale.
VINIFICAZIONE:	classica in rosso con 15 gg. di macerazione sulle bucce a 25-28 °C. Maturazione breve in acciaio.
ALCOL:	12,5% vol.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	rosso rubino con riflessi violacei, dal profumo caratteristico, intenso con sentori di frutta secca e mandorla. Gusto asciutto, giustamente tannico ed armonico.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18-20°C.
ABBINAMENTO GASTRONOMICO:	adatto con antipasti, primi piatti e tutti i tipi di carne, sia bianche che rosse.