



CHIANTI CLASSICO DOCG



TIPOLOGÍA

Vino tinto seco



UVA

90% Sangiovese, 10% Canaiolo



AROMA

A cereza fresca y ciruela, con notas florales de rosa y violeta



GUSTO

Crocante y fresco, de acidez viva y taninos integrados



COLOR

Rojo rubí intenso con reflejos violáceos



GRADO ALCOHOL

13,5% vol.



T° DE SERVICIO

18 - 20 °C



CAPACIDAD

750 ml



PROCESO

Vinificado en cemento con 15 días de maceración. Afina mínimo 12 meses, 70% en cemento y 30% en madera



CASTELLO MONTERINALDI

Radda in Chianti (SI),
Toscana, ITALIA

