



MARCO GAVIO
Chianciano Terme

CHIANTI D.O.C.G.



Uvaggio 100% Sangiovese

Provenienza Toscana centrale

Vinificazione per ottenere il Chianti DOCG è stato scelto di utilizzare il metodo tradizionale, quindi una macerazione e fermentazione a temperatura controllata a 24-26°C con rimontaggi quotidiani per un periodo compreso tra i 4 e i 6 giorni in funzione dell'annata, poi 2 lunghi rimontaggi per i 3-4 giorni successivi, si passa così alla svinatura e pressatura delle uve e si attende la fine della fermentazione alcolica e poi della fermentazione malo-lattica a cui seguono i travasi autunnali di rito.

Note di degustazione Rubino intenso con l'invecchiamento raggiunge un interessante profilo granato, sempre consistente, profondo. Intriganti note di frutta rossa e ciliegia matura seguite da eleganti sensazioni di the e spezie in particolare pepe nero. L'olfatto può definirsi caldo, complesso, elegante. Ottimo l'attacco cui segue una sensazione acido-tannica che termina con una piacevole salinità che lascia il cavo orale asciutto, ottima la persistenza e la serbevolezza.

Abbinamenti Indicato per accompagnare secondi piatti a base di cacciagione e carni rosse alla brace.