

# COLI

MASTRI VINAI DAL 1926

## Chianti Classico

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*

### AREA DI PRODUZIONE

Territorio delimitato dai comuni di S. Casciano V.P., Tavarnelle V.P., Barberino V.E., Greve, Castellina, Gaiole, Castelnuovo Berardenga, Radda e Poggibonsi.

### VITIGNI

Sangiovese minimo 80%, possono concorrere alla produzione di detto vino nella misura massima del 20% le uve a bacca rossa provenienti dai vitigni raccomandati e/o autorizzati nelle unità amministrative della zona di produzione delle uve.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Vista: rosso rubino vivace di buona consistenza che con il tempo si evolve verso il granato.
- Olfatto: intenso e complesso di frutta rossa persistente, fine, talvolta con profumo floreale di mammola con l'invecchiamento si arricchisce di note speziate che migliorano il e con un pronunciato carattere di finezza nell'invecchiamento.
- Gusto: asciutto, morbido, di corpo con note fresche e di carattere che conferiscono personalità e mineralità al finale di beva equilibrato, armonico, leggermente tannico.

### DATI TECNICI

- Gradazione alcolica: 12,5 - 13%
- Acidità totale minima: 5 - 5,5

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 16/18°

### ABBINAMENTI

Carni bianche e pollame, pollame nobile; carni grigliate e saltate; le riserve si accompagnano bene con la selvaggina.



[www.coli.it](http://www.coli.it)