

COLI

MASTRI VINAI DAL 1926

Chianti

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

AREA DI PRODUZIONE

Territorio delimitato nelle province di Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia e Siena.

VITIGNI

- Sangiovese dal 75 al 100%
- Canaiolo nero fino al 10%
- Vitigni raccomandati nella unità amministrativa della zona di produzione fino al 10%

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

- Vista: rosso rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento.
- Olfatto: intenso, persistente, fine, vinoso, profumi di frutti di bosco, che con l'invecchiamento si evolvono in aromi delicati e speziati.
- Gusto: vino di personalità con eccellente continuità gusto-olfattiva, caratterizzato da una briosità e sapidità che ne fanno un vino giovane ed equilibrato.

DATI TECNICI

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 16/18°

ABBINAMENTI

È un vino adatto per l'intero pasto. Si sposa con molti piatti della cucina italiana, dagli antipasti ai salumi, ai formaggi, ai primi piatti, alle carni rosse e bianche.

www.coli.it

