

# 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 80-100%
- Canaiolo nero 10%
- Merlot 5%
- Cabernet Sauvignon 5%

### NOTE DEGUSTATIVE

- Vista: rosso rubino vivace di che con il tempo si evolve verso il granato.
- Olfatto: intenso, complesso e fine con note di frutta rossa e sentori floreali di viola mammola che con l'invecchiamento si arricchiscono di aromi speziati.
- Gusto: asciutto, morbido, di corpo, con note fresche che conferiscono personalità e un finale di beva equilibrato, armonico, leggermente tannico.

### DATI TECNICI

- Gradazione alcolica: 13%
- Acidità totale minima: 4,5 - 5,6

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 16/18°

### ABBINAMENTI

Si abbina a carni bianche e pollame nobile, carni grigliate e arrosto.



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