

# COLI

MASTRI VINAI DAL 1926

## Chianti Classico

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*

### RISERVA

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

#### NOTE DEGUSTATIVE

- Vista: rosso rubino con riflessi granati.
- Olfatto: intenso, complesso e fine con profumi di viola mammola, frutti rossi maturi e spezie.
- Gusto: morbido, corposo, equilibrato, dal tannino delicato.

#### DATI TECNICI

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

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 18/20°

#### ABBINAMENTI

Si abbina a carni arrosto, sughi e secondi a base di selvaggina.

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

