



COLI

MASTRI VINAI DAL 1926

Chianti

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

RISERVA

AREA DI PRODUZIONE

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

VITIGNI

- Sangiovese da 70% a 100%
- Canaiolo nero 10%
- Merlot 5%
- Cabernet Sauvignon 5%

NOTE DEGUSTATIVE

- Vista: rosso rubino vivace con riflessi granati.
- Olfatto: intenso, complesso e fine, con note di frutti rossi maturi, sentori floreali e speziati.
- Gusto: fresco e morbido, equilibrato ed armonico, persistente.

DATI TECNICI

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 18/20°

ABBINAMENTI

Si sposa con molti piatti della cucina italiana come antipasti di salumi, formaggi, primi piatti, carni rosse e bianche, selvaggina.

www.coli.it