



COLI

MASTRI VINAI DAL 1926

Chianti *Superiore*

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

AREA DI PRODUZIONE

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

VITIGNI

- Sangiovese da 75% a 100%
- Canaiolo nero 10%
- Merlot 5%
- Cabernet Sauvignon 5%

NOTE DEGUSTATIVE

- Vista: rosso rubino vivace.
- Olfatto: profumi fini e intensi, con note fruttate, floreali e speziate.
- Gusto: freschezza e morbidezza ne fanno un vino giovane ed equilibrato.

DATI TECNICI

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 16/18°

ABBINAMENTI

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

www.coli.it