

TERRE LIEVI

Tradizione Toscana





TERRE LIEVI

Chianti

DOCG: Toscana

Zona di origine

Comune di Barberino Val d'Elsa e altri comuni di produzione del Chianti.

Vitigno

90% Sangiovese, 10% Canaiolo.

Vinificazione e affinamento

Macerazione senza raspi a temperatura controllata (28°C) per 8-10 giorni. Minimo 6 mesi in acciaio.

Colore

Rosso porpora vivace.

Profumo

Intensamente vinoso, con profumo di mammola e con pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento.

Sapore

Armonico, asciutto sapido, giustamente tannico che si affina con il tempo al morbido vellutato.

Gradazione alcolica

12,5% vol.

Temperatura di servizio

16/18°C.





TERRE LIEVI

Morellino di Scansano

DOCG: Toscana

Zona di origine

Comune di Scansano e altri comuni della zona di produzione del Morellino.

Vitigno

95% Sangiovese, 5% Cilieggiolo.

Vinificazione e affinamento

Macerazione tradizionale con frequenti rimontaggi e macerazione sulle bucce di circa 8 giorni.

Maturazione in acciaio per minimo 6 mesi.

Colore

Rosso rubino tendente al granato con l'invecchiatura.

Profumo

Vinoso, intenso e gradevole.

Sapore

Asciutto, austero, caldo e giustamente tannico.

Gradazione alcolica

13% vol.

Temperatura di servizio

16/18°C.

