



## ITALO

### Chianti DOCG Riserva

#### UVAGGIO

Sangiovese 90%, vitigni autoctoni della zona Chianti tra cui Colorino e Canaiolo 10%.

#### VINIFICAZIONE

Le uve del Chianti Riserva "Italo", vengono raccolte interamente a mano, per garantire la massima selezione qualitativa. Arrivate in cantina, fermentano ad una temperatura non superiore ai 25 gradi, per garantire il pieno mantenimento degli aromi e dei profumi tipici della terra di produzione.

#### AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

L'imbottigliamento avviene non prima di 24 mesi dalla vendemmia e la vendita solo dopo 3 mesi di affinamento in bottiglia.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

"Italo" si presenta con un colore rosso rubino intenso con riflessi granati.

Profumo intenso, speziato, morbido ed elegante, con tipici sentori di viola, frutta rossa, ciliegia e marasca. In bocca è strutturato ed equilibrato, grazie a tannini morbidi bilanciati da una giusta acidità.

#### ABBINAMENTI

Ottimo con il classico antipasto toscano di salumi assortiti e con la "fettunta".

Molto piacevole anche con una minestra di verdure densa o con delle carni rosse cotte alla griglia.

Temperatura di servizio consigliata 18 °C.



75 CL



150 CL

