



THE BOSS

Chianti DOCG

UVAGGIO

Sangiovese 90% Canaiolo 10%

VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata e macerazione per 15 giorni, per il mantenimento di tutte le caratteristiche e i profumi tipici del Sangiovese e affinamento in vasche di cemento per 1 anno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Intenso al naso e complesso, è caratterizzato da note di frutta a bacca nera e aromi floreali di rosa e violetta. Incredibilmente morbido, caldo e intenso, il The Boss si congeda al palato con un finale molto piacevole.

ABBINAMENTI

Ottimo con il classico antipasto toscano di salumi misti, crostini e "fettunta", bene anche con piatti saporiti come pappardelle al ragù di carne, ma anche pollo arrosto, minestra di verdure "Ribollita Toscana" e qualche formaggio semi stagionato.

Temperatura di servizio consigliata 18 °C.



75 CL



150 CL

