



UGGIANO

CHIANTI DOCG "ROCCIALTA"

Bottiglia 0,750 Lt. tipo Bordolese

Riconoscimenti:

Medaglia d'Argento al "Mundus Vini" 2016 annata 2015

Medaglia di Bronzo al "Decanter World Wine Awards" 2016 annata 2015

Medaglia Commended al "Decanter World Wine Awards" 2015 annata 2014

Medaglia d'Argento al "Decanter World Wine Awards" 2014 annata 2012

SCHEDA TECNICA

VITIGNI:	90% Sangiovese 10% Canaiolo
REGIONE DI ORIGINE:	Toscana
VINIFICAZIONE:	Fermentazione con macerazione di 10-15 giorni e controllo della temperatura a 26-28°C.
AFFINAMENTO:	Conservazione in serbatoi di acciaio inox prima dell'imbottigliamento.
ALCOL:	12,5% Vol.
CONSERVAZIONE:	In cantina a temperatura di 15-18°C
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18/20°C
ABBINAMENTI:	Pici e tagliatelle al sugo, ribollita e zuppe toscane, carni arrosto, crostini e salumi toscani.

NOTE DEL PRODUTTORE: *Colore rosso rubino vivace. Il profumo è molto gradevole e persistente con immediati richiami al frutto: ciliegia ed amarena le analogie più evidenti. Al palato è asciutto e leggermente tannico, ma con il tempo si affina risultando morbido e vellutato. Pulito il finale con retrogusto armonico e piacevole.*

