

## BARTALI Chianti DOCG Fiasco Paglia 1000ml



**VARIETALES:** Sangiovese 80% Canaiolo 20%.

**D.O.:** Chianti DOCG

### VINIFICACIÓN:

La vendimia es en el mes de septiembre, la vinificación con 2 remontados diarios a temperatura controlada de 28°C. Tras el trasiego y posterior fermentación maloláctica, el vino se mantiene sobre lías durante 1-2 meses.

### DEGUSTACIÓN:

**COLOR:** Rojo rubí vivo, brillante.

**NARIZ:** Fino y fragante con notas de fruta fresca.

**BOCA:** Armonioso, redondo y muy elegante.

**MARIDAJE:** Asados, estofados, carnes blancas y rojas.