

CERTOSA DI PONTIGNANO

Chianti Classico DOCG

Sangiovese e vitigni autoctoni selezionati con attenzione "certosina" per trasmettere il luogo di origine e la tradizione..



Uve: Sangiovese e uvaggi autoctoni

Vinificazione: le uve vengono fatte fermentare in vasche di acciaio ad una temperatura controllata inferiore a 25°C, per un periodo di 15/18 giorni, tempo necessario per estrarre dalle bucce il giusto equilibrio tra colore, polifenoli e tannini, con uso esclusivo di lieviti autoctoni.

Invecchiamento: Il vino matura per circa un 18 mesi.

Gradazione Alcolica: 14%

Temperatura di servizio: 18°C

Colore: rosso rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento.

Profumo: intenso ma molto raffinato e accattivante, con note di frutti di bosco e balsamiche.

Sapore: freschezza, ma allo stesso tempo strutturato, con le componenti morbide che ben si equilibrano a dei tannini sostenuti ma eleganti; piacevole il finale lungo e persistente.

Abbinamenti gastronomici: Carni rosse, formaggi stagionati, primi tipicamente italiani quali pasta o risotti.