

# PATTÌNI

## CHIANTI D.O.C.G.



Tipologia:	Vino rosso
Uva:	Sangiovese e altri uvaggi rossi ammessi nel disciplinare.
Denominazione:	DOCG
Area di produzione:	Toscana, Italia
Bottiglia:	750 ml
Temperatura serv.:	16 - 18° C
Gradazione alc.:	12.5% Vol.

**Colore:** Colore rosso rubino brillante.

**Aroma:** Il bouquet è fragrante e persistente, che ricorda immediatamente la ciliegia.

**Gusto:** Al palato è secco, leggermente tannico: con il tempo diventa più morbido e vellutato con un piacevole retrogusto.

**Abbinamento:** Un vino perfetto da abbinare a primi piatti saporiti, pizza e formaggi.

## VINIFICAZIONE:

Dopo una pigiatura soffice, le uve vengono fatte fermentare in vasche di acciaio inox su lieviti selezionati. La temperatura di fermentazione è contenuta tra i 26-28°C e il mosto viene pompato sulle bucce due volte al giorno per estrarre le sostanze coloranti. Dopo 10-15 giorni, il vino viene separato dalle fecce e la fermentazione viene completata in vasche di cemento.

