



Tenuta Canale



CHIANTI CLASSICO "VIGNA DEL NONNO"
Denominazione di origine controllata e garantita

Zona di produzione

Az. Agr Tenuta Canale Castellina in Chianti

Varietà delle uve

Sangiovese 90% - Colorino 10%

Resa: 75 q.li di uva per Ha

Terreno : argilloso

Vinificazione :

Fermentazione/Macerazione

20 giorni a lenta fermentazione

Affinamento 12 mesi in botte

6 mesi di bottiglia

Caratteristiche organolettiche

Gradazione : 12 / 12,5 % vol

Colore : rosso rubino brillante, limpido

Profumo : ampio, persistente

Sapore : asciutto, morbido , vellutato

Durata

5-10 anni ottimale. Si consiglia di tenere le bottiglie in posizione orizzontale ed in un luogo fresco ed asciutto possibilmente al buio. Temperatura consigliata 16/18 C°

Abbinamenti

Primi piatti, salumi, carni bianche e rosse, selvaggina

Consigli

Servire a 18/20 C°

Tipi di confezione

Bottiglia 75 cl

"TENUTA CANALE" - Azienda Agricola AIELLO s.r.l.

Castellina in Chianti (Siena) Italy

Tel. 0577 743090 - Fax 0577 743135

www.tenutacanaleaiello.com - info@tenutacanaleaiello.com