

CANTAGALLO

Annata: 2015

Nome del vino: Chianti Montalbano Cantagallo

Zona di produzione: Capraia e Limite.

Clima: Temperato.

Terreno: Galestroso medio impasto.

Altitudine: 250/400 mt s.l.m.

Sistema di allevamento: Cordone Speronato / Guyot.

Uvaggio: 100% Sangiovese.

Resa per ettaro: 65 q.li

Età media delle viti: 15 anni

Vinificazione: In acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: In acciaio e 3 mesi in bottiglia.

Colore: Rosso rubino con riflessi vivi.

Profumo: Fruttato fine ed ampio. Profumo vinoso caldo con buona finezza e persistenza.

Sapore: Attacco abbastanza morbido con buon volume e corpo. Buona la struttura. Sensazione finale fruttata con buona persistenza.

Gradazione alcolica: 13,5%

Abbinamenti: La sua eleganza e buona struttura lo rende estremamente versatile; da affettati ad antipasti, passando da insalate e zuppe fino a primi piatti a base di carne e verdure.

Servizio: Servire a 17°C. in calici da rossi di medio corpo

Imballo: da 12 bottiglie dim. 31x26,2x33,5h. Cm
Peso 14,4 kg.

