



Fattoria di Montecchio

CHIANTI CLASSICO DOCG

Uvaggio: 90% Sangiovese, 10% Merlot
Altitudine: 350/400 m.s.l.m.

Composizione del terreno: di medio impasto e ricco di scheletro. Prevalenza di argille di origine calcarea-marnosa, provenienti dalla disgregazione di Albarese e Galestro.

Sistemi di allevamento: Cordone speronato

Maturazione: 12 mesi in legno da 25 hl

Affinamento in bottiglia: circa 3 mesi

Capacità di invecchiamento: 8-9 anni

Note Degustative

Colore: Rosso rubino intenso

Profumo: Fruttato con persistenti sentori di marmella.

Palato: Buona struttura ed equilibrio.

Tannino morbido e armonico.

Temperatura di servizio: 18°C

Abbinamenti:

Ideale con carni rosse, arrosti e formaggi stagionati. Raccomandato come accompagnamento a salumi toscani, maiale e classica bistecca "Fiorentina".

Grape varieties: 90% Sangiovese, 10% Merlot

Altitude: 350/400 metres a.s.l.

Soil profile: medium-textured, predominantly Calcareous, Albarese and Galestro rocks

Training system: Spurred cordon

Maturing: 12 months in 25 hl wooden vats

Ageing in the bottle: Approx. 3 months

Cellaring: 8-9 years

Tasting Notes

Colour: Deep ruby red

Perfume: Fruity, with persistent scents of violet

Palate: Good structure and balance.

Smooth and harmonious tannins

Serving temperature: 18°C

Accompaniments:

Ideal with red meat, roasts and ripe cheeses. Recommended as an accompaniment to Tuscan cold cuts, pork and the classic Florentine T-bone steak.

