

PS  
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



# Chianti Classico

## *Il Fortino*

<b>CLASSIFICAZIONE</b>	D.O.C.G.
<b>TIPOLOGIA</b>	Rosso
<b>REGIONE</b>	Toscana
<b>VITIGNO</b>	90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon
<b>TIPOLOGIA AGRICOLA</b>	Convenzionale
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale

### VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio, con prolungata macerazione sulle bucce.

### AFFINAMENTO

Al termine della vinificazione, il vino si affina per 12-18 mesi in botti di rovere di Slavonia.

### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Di colore rosso rubino con lieve sfumatura granata, profuma di fragranti lamponi e di viola mammola, arricchiti da ampia speziatura e caldo accenno di tabacco. Il gusto è di nuovo ben fruttato e speziato, di piacevole struttura, sostenuto da tannini dalla fitta tessitura.

### FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 cl.