

PS  
wine

premium wine selection

Vini di Qualità



# Chianti

## *Il Fortino*

<b>CLASSIFICAZIONE</b>	D.O.C.G.
<b>TIPOLOGIA</b>	Rossi
<b>REGIONE</b>	Toscana
<b>VITIGNO</b>	85% Sangiovese, 10% Canaiolo, 5% Ciliegio
<b>TIPOLOGIA AGRICOLA</b>	Convenzionale
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale, seconda metà di Settembre.

### VINIFICAZIONE

Fermentazione sulle bucce a temperatura controllata in vasche d'acciaio per circa 2 settimane.

### AFFINAMENTO

Il vino completa la malolattica e si affina per alcuni mesi in vasche d'acciaio.

### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Un Chianti dal brillante color rubino che fa della freschezza dei profumi e della beva i suoi punti di forza. I fragranti tocchi fruttati avvertiti al naso ritornano succosi sul palato, insaporiti da una vivace speziatura e da una spigliata tannicità.

### FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 Cl.