

PS
wine

premium wine selection

Vini di Qualità



Chianti

Il Fortino

CLASSIFICAZIONE	D.O.C.G.
TIPOLOGIA	Rossi
REGIONE	Toscana
VITIGNO	85% Sangiovese, 10% Canaiolo, 5% Ciliegolo
TIPOLOGIA AGRICOLA	Convenzionale
VENDEMMIA	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.