



Chianti "Vigneto della sorgente"

Tamburini

Descrizione

Chianti "Vigneto della sorgente" - zona di origine colline dell'Etruria centrale, ottenuto da vitigni: Sangiovese, Canaiolo e Colorino, la raccolta manuale in cassetta è effettuata a fine settembre. Il processo di vinificazione: le uve vengono selezionate, diraspate e immesse in vasca di acciaio inox. Non appena il mosto raggiunge la colorazione desiderata, si procede alla sua separazione dalle bucce. Inizia il processo di fermentazione ad una temperatura controllata di circa 28°C, per una durata della fermentazione di percepire in maniera persistente circa 10-12 giorni, il processo di maturazione ha una durata di circa 8 mesi in vasche di acciaio inox, con successivo passaggio di affinamento in bottiglie di 3 mesi. Passati le fase necessarie si ottiene un Chianti DOCG.



Description

Chianti "Vigneto della sorgente" - place of origin: hills of central Etruria, made from vine varieties: Sangiovese, Canaiolo and Colorino, collected by hand in late September in crates.

Wine making: grapes are selected, cleaned and placed in steel tanks.

As soon as the must reaches the desired color, it follows the separation from the skins.

The process of fermentation begins at a controlled temperature of 28°C for a period of about 10-12 days, then the process of maturation lasts over a period of about 8 months in stainless steel tanks with a subsequent transition of aging in bottles for 3 months.

After the necessary process, it gets a D.O.C.G. Chianti.

Colore rosso rubino, si distingue per i profumi di frutta rossa, viola, ciliegia con una speziatura di fondo ben equilibrata. In bocca è morbido e avvolgente con un lungo retrogusto
Abbinamento: arrostiti, cacciagione, carni grigliate, brasati, formaggi invecchiati e saporiti

It has a intense red colour. It is distinguished by red fruit, violet, cherry's scents, spicy with a well balanced fund. In the mouth it is soft and smooth, with a long aftertaste. Serve with: roast, grilled meats, braised, seasoned and strong cheeses.