

*Bartali*  
Casa fondata nel 1927



# CHIANTI BIOLOGICO Terraiole



**DENOMINAZIONE:** Chianti DOCG Biologico.

**LINEA:** Terraiole.

**VITIGNI:** Sangiovese 100%.

**TECNICHE PRODUTTIVE:** Le uve provengono da vigneti coltivati senza l'aiuto di sostanze chimiche di sintesi e senza l'impiego di organismi geneticamente modificati.

La raccolta viene eseguita nel mese di settembre, la vinificazione prevede 2 rimontaggi al giorno a temperatura controllata di 28°C e una macerazione di 2 settimane. Dopo la svinatura e la successiva malolattica il vino viene tenuto sulle fecce per 1-2 mesi. Imbottigliamento dopo 6 mesi dalla vendemmia.

**COLORE:** Rosso rubino vivace e brillante.

**PROFUMO:** Fine e fragrante con note di frutta fresca

**GUSTO:** Armonico, rotondo e molto elegante.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Arrostiti, brasati, carni bianche e rosse.

**SERVIZIO:** Aprire mezz'ora prima di servire, ad una temperatura di 18-20°.

Casa Vinicola Bartali s.r.l.