



## Chianti DOCG BIO 2017

*Cantina:* Villa Cilnia

*Denominazione:* Chianti DOCG

*Tipologia:* Rosso

*Regione:* Toscana

*Vitigni:* Sangiovese, Syrah

*Certificati:* Biologico

*Denominazione:* Chianti DOCG

*Annata:* 2017

*Grado Alcolico:* 12.0 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Anidride Solforosa:* Senza Solfiti Aggiunti

*Affinamento:* 3 mesi in Bottiglia

*Abbinamenti:* Carni Bianche, Formaggi Semi Stagionati, Formaggi Stagionati, Primi Piatti di Carne

*Temperatura di servizio:* 18-20 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

Il Chianti DOCG di Villa Cilnia viene prodotto con uve biologiche di sangiovese e syrah delle Vigne “Quercione” e “Gelsomino”, situate a 300-350 mt sul livello del mare con esposizione est-ovest. Il terreno di queste vigne è drenato argilloso-marnoso e il sistema di allevamento è a cordone speronato/guyot. Dopo la raccolta a fine settembre il mosto viene fatto fermentare per vitigno in contenitori di cemento vetrificato per 10–14 giorni con rimontaggi giornalieri e controllo della temperatura. Il vino Chianti DOCG ottenuto viene poi trasferito in piccole botti di cemento vetrificato e di legno dove ha luogo la fermentazione malolattica.

## Note di degustazione

Il Chianti DOCG di Villa Cilnia è di colore rosso rubino brillante con riflessi violacei. Il bouquet è fresco con accenni di frutti di bosco e fragoline accompagnate da note floreali di gelsomino ed elicriso. Rotondo, morbido e con un buon equilibrio, ha un gusto persistente e prolungato. Il Chianti DOCG di Villa Cilnia è eccellente con carni bianche e formaggi a media stagionatura o anche piuttosto stagionati.