

Torcibrencoli – MariaGioconda

SCHEMA ORGANOLETTICA

Identificazione prodotto	Torcibrencoli Chianti Classico DOCG MariaGioconda – annata 2013 Vino in conversione Biologica. Capacità bottiglia: 750 ml Vol. 13,5%
Zone di produzione	Greve in Chianti, S.cristina a pancole – Firenze – Toscana – Italia
Informazioni prodotto	Vino rosso DOCG Chianti Classico
Vitigno	Sangiovese, blend piccola parte di Canaiolo
Note sensoriali	COLORE: vino rosso rubino medio-profondo. PROFUMO: gradevole naso di frutti rossi schiacciati e ciliegia, note balsamiche e speziate. SAPORE: palato morbido e duttile con tannini soffici, fresca acidità per una lunga e piacevole permanenza. Bacche rosse, ciliegia e note speziate pervadono il palato ad ogni sorso.
Accostamenti	Dolce eleganza con la Bistecca alla Fiorentina, carni rosse, cacciagione alla griglia. Per antipasto insieme a salumi e formaggi stagionati.
Temperatura di servizio	18° - 20°



MAGGIORI INFORMAZIONI

Il Chianti Classico DOCG MariaGioconda di Torcibrencoli è un vino strutturato a cui è stato dato il tempo sia in fermentazione (16 gg) e macerazione (30 gg) sia in affinamento (12 mesi) per trovare un equilibrio tra sapori astringenti e dolci nella calda colorazione del nostro sangiovese con l'uso di legni pregiati di rovere. Conservazione di circa 4 mesi in bottiglia per assicurare la maturazione e la garanzia delle caratteristiche organolettiche.