

**DACASTELLO**

Chianti DOCG

Denominazione di Origine Controllata Garantita



Italia, Toscana

Il più grande dei vini, secondo il celebre enologo Burton Anderson. Conosciuto fin dal Medioevo, il Chianti ha conquistato enofili e artisti. Michelangelo, Machiavelli e Galileo Galilei tra gli altri ne hanno decantato le qualità.

Celebre è la frase della sposa di Giuseppe Verdi: "Verdi sta benone, mangia, corre per il giardino, dorme e beve Chianti".

Chianti D.O.C.G. Dacastello, l'arte del vino.

Vitigno: Merlot, Sangiovese, Cabernet

Regione: Toscana

Gradazione: 13%:

Aromi:

Ricco, vinoso, con note di viola e mammola

Affinamenti:

Pressione soffice delle uve. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 10 giorni. Affinamento in tini di acciaio per 6 mesi

Temperatura di Servizio: 16-18°C

Filosofia: Convenzionale

Abbinamenti:

Si accompagna in modo eccellente ai sapori della cucina toscana, ma anche a selvaggina e formaggi stagionati

