Chianti Classico

ROSSO

INFO

Annate: 2023, 2024
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Toscana
Vitigno: Sangiovese
Suolo: Argilloso calcareo con abbondante presenza di scheletro
Estensione del vigneto: 8,0 ha
Tipo d'impianto: Guyot e Cordone speronato
Densità ceppi per ha: 4.500
Età media del vigneto: 22 anni
Produzione media per ha: 40 hl
Vinificazione e affinamento: Macerazione sulle bucce per 20giorni e fermentazione spontanea in vasche di acciaio inox e tini di cemento. Affinamento in botti di rovere per un anno.
Solforosa totale: nd
Bottiglie prodotte: 33.000

PRODUTTORE

BUONDONNO
Gabriele Buondonno

PERCHÉ

Il Chianti Classico di Buondonno è un vino d'impatto e avvolgente. Fiori, frutta e spezie si uniscono alla morbidezza e ai tannini appena accennati di questo liquido inebriante. L'acidità aiuterà la beva ed il tutto si concluderà con una bella persistenza.

QUANDO

Quando avete appena acquistato dal tuo macellaio di fiducia una bella bistecca di Chianina allo stato brado e una brace calda vi aspetta a casa, prendete una bottiglia di Chianti Classico che esalterà la succulenza della carne e vi aiuterà a finirla fino all'ultimo boccone.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it