



TENUTA  
COLLE ALBERTI  
DAL 1819

# CHIANTI

DOCG

## DESCRIZIONE

Colore rosso rubino vivace, mediamente carico. Il profumo spazia dalle note di ciliegia e amarena a quelle più terrose e speziate, con cenni di sottobosco e pepe nero. Al palato il vino esprime una gradevole morbidezza, che amalgama bene la componente tannica e l'acidità, comunque misurata. Chiude con una nota dolce-amara che rende la beva particolarmente intrigante.

## UVAGGIO

Sangiovese 80%  
Canaiolo nero 10%  
Colorino 10%

## TIPOLOGIA DEL TERRENO

Sabbioso-argilloso con presenza di conchiglie

## VINIFICAZIONE

Le uve vengono vinificate in tini di acciaio con frequenti rimontaggi del mosto. Al termine della fermentazione alcolica, il vino separato dalle bucce, è affinato in vasche di cemento per 4 mesi e quindi in bottiglia per circa 6 mesi.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Tra 16°C e 18°C

## ABBINAMENTI

È adatto ad accompagnare antipasti toscani, salumi e formaggi, primi piatti saporiti della cucina toscana, carni bianche e rosse, selvaggina.

