

ABBAZIA PANORAMA CHIANTI DOCG



PRODOTTO

Categoria: Vino rosso fermo secco DOCG

Uve principali: 90% Sangiovese, 10% Canaiolo

Vinificazione: Vinificazione in rosso. Fermentazione alcolica a 25-30°C con macerazione sulle bucce per 7-12 giorni.

Affinamento: Solo in acciaio.

Vendemmia: 100% a mano

Terreno: Rocce calcaree e argillose

Origine: Italia - comuni autorizzati nelle province di Firenze, Siena, Arezzo, Pisa, Pistoia e Prato (Toscana)

VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

Colore: Rosso brillante intenso.

Profumo: Intenso aroma fruttato, fresco e piacevole.

Gusto: Pieno e secco, fruttato e speziato, con tannini eleganti.

CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Conservazione: In orizzontale, in luogo fresco e asciutto. Adatto all'invecchiamento.

Abbinamenti: Si abbina ai principali piatti italiani, dagli antipasti e formaggi ai primi e alle carni.

Temperatura di servizio: 18-20°C. A questa temperatura esprime al meglio complessità aromatica ed equilibrio al palato.

Bicchieri consigliati: Calice ballon, per valorizzarne eleganza e sapore.

Cont. netto	Alcol vol.	uccheri gr/l	Acid. tot. gr/l	eso ottiglia	Codice doganale	Codice a barre ottiglia
750 ml	12.5%	0-5	4.5-6	1,30 kg	22042166	8001592000753