



MARCHIO

VINO

Chianti

DENOMINAZIONE

D.O.C.G.
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

REGIONE

Toscana



UVA

Sangiovese

COLORE



Rosso rubino intenso

GUSTO

Fermo

Secco

GRADAZIONE
ALCOLICA

13%

RESIDUO
ZUCCHERINO

5 g/l

CONT. NET.

0,75 l

PROFUMO

Fragranze di frutti rossi maturi

SAPORE

Al palato è fresco e persistente, con chiari e ben bilanciati tannini

ABBINAMENTI

È ottimo per accompagnare molteplici tipi di piatti, dai primi di pasta ai secondi di carne, e anche la pizza

TEMPERATURA
DI SERVIZIO

16 - 18 °C

CURIOSITA'

Come accade per la maggior parte dei vini storici, vi sono diverse teorie circa l'origine del nome: secondo alcune testimonianze potrebbe derivare dal termine latino "clangor" (rumore), a ricordare il rumore delle battute di caccia; secondo altre versioni il nome deriverebbe dall'etrusco "clante", nome di famiglie etrusche diffuso nella zona. A supporto di questa ipotesi ci sono testimonianze etrusche e romane che dimostrano le antiche tradizioni vinicole, anche se i primi documenti in cui con il nome Chianti si identifica in una specifica zona di produzione di vino risalgono al XIII secolo. Al 1398 risale il primo documento notarile in cui il nome Chianti appare riferito al vino prodotto in questa zona



DETTAGLIO LOGISTICO	
BOTTI/CASSA	6
PESO LORDO CASSA	8 KG
TIPO PALLET	EUR-EPAL 80x120
CASSE/PALLET	100
BOTTI/PALLET	600
PESO LORDO PALLET	821 KG