

MARCHIO

**DECORDI**

VINO

Chianti D.O.C.G.

DENOMINAZIONE

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

REGIONE



UVA

Sangiovese

COLORE



GUSTO

Fermo

Secco

GRADAZIONE
ALCOLICA

12,5%

RESIDUO
ZUCCHERINO

5 g/l

CONT. NET.

0,75 l

PROFUMO

Note di frutta matura, spezie e liquirizia

SAPORE

Corposo, morbido, intenso e persistente

ABBINAMENTI

Ottimo per accompagnare carni alla griglia, risotti e secondi a base di selvaggina

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	
BOTT/CASSA	6
PESO LORDO CASSA	7,4 KG
TIPO PALLET	EUR-EPAL 80x120
CASSE/PALLET	125
BOTT/PALLET	750
PESO LORDO PALLET	946 KG