



## MARCHIO

## 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

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



PACKING DETAILS	
BOTT/CASSA	6
PESO LORDO CASSA	8 KG
TIPO PALLET	EUR-EPAL 80x120
CASSE/PALLET	100
BOTT/PALLET	600
PESO LORDO PALLET	821 KG