



TERRE DEL
BUONTALENTI



CHIANTI D.O.C.G.

Succoso, fresco, vibrante.

COLORE	Bel rosso rubino intenso.
OLFATTO	Vibrante, frutti a bacca rossa, ciliegia, lampone, mirtillo, qualche sentore di profumi terziari come pepe nero e chiodi di garofano, leggermente speziato.
GUSTO	Conferma il naso, strutturato, dinamico, più speziato in bocca che all'olfatto, fresco, fruttato, succoso, vibrante, piacevole ed equilibrato.
FERMENTAZIONE	Le uve sono state diraspate e pigiate sofficientemente, quindi fermentate in vasche di cemento a temperatura controllata con i propri lieviti autoctoni. La fermentazione malolattica è avvenuta naturalmente.
AFFINAMENTO	Il vino è rimasto in vasche di cemento e botti grandi non tostate per 12 mesi.