Fornacelle

CHIANTI COLLI SENESI DOCG BIOLOGICO

Zona di produzione: San Gimignano (SI)

Uvaggio: Sangiovese, Colorino, e Canaiolo

Altitudine: 200 m s.l.m.

Sistema di allevamento: cordonato speronato

Periodo di vendemmia: da metà settembre a metà ottobre

Maturazione: acciaio

Affinamento: bottiglia minimo 4 mesi

Colore: rosso rubino

Olfatto: fruttato, intenso, frutti rossi

Gusto: morbido e caldo al palato lasciando una bella sensazione di pulizia data da tannini abbastanza morbidi ed equilibrati.

Temperatura di servizio: 18 – 20° C

Abbinamenti consigliati: accompagna carni rosse, formaggi stagionati, e salumi in genere.