



Gineprone Chianti DOCG Vendemmia 2017



Zona di Produzione:	Provincia di Siena.
Uva con cui è prodotto:	Sangiovese (85%), vitigni internazionali (15%).
Maturazione:	Alcuni mesi in botti di rovere di Slavonia.
Affinamento:	4 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:	Rosso rubino intenso.
Profumo:	Profumo elegante ed ampio, con note di frutti rossi maturi accompagnati da sfumature speziate.
Sapore:	Armonico, fresco ed equilibrato, con tannini maturi e piacevoli. Retrogusto fruttato e persistente.
Alcool:	14 % vol
Acidità totale:	5,5 g/l

Temperatura di servizio: 18° C