



Gineprone Chianti DOCG

Vendemmia 2016



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:	All'olfatto si caratterizza con fresche note fruttate di amarena ed una aromaticità speziata di particolare dolcezza.
Sapore:	Immediato e deciso, con buona sapidità e freschezza. Nel finale si ripropongono le note fruttate e balsamiche.
Alcool:	13,5 % vol.
Acidità totale:	5,4 g/l

Temperatura di servizio: 18° C