

# CHIANTI "Bernardino"

BIO

Toscane

## FATTORIA LA STRISCIA

Via dei capuccini ,3

52100 AREZZO

Site : [www.lastriscia.com](http://www.lastriscia.com)



Dénomination : CHIANTI (bio)

Encépagement : 90% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Colorino

Nombre bouteilles produites : 150.000

Type de plantation : Guyot

Nature du sol : Argile, silice et calcaire

Altitude et exposition : 150M sud est

Rendement : 70 hectolitres/hectares

Vinification : Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées

Affinage : 6 mois en cuves ciment vitrifié

Garde : 2 à 3 ans

Dégustation : Robe rubis clair, nez fin et agréable avec des notes de sous-bois. En bouche c'est frais et minéral avec une bonne mâche, de l'équilibre et du plaisir. Un vin simple et convivial qui reconilie avec l'appellation Chianti.

Mariage mets-vins : Avec des charcuteries, viandes grillées ou pâtes à la viande

## VIGNOBLE DE TOSCANE

