

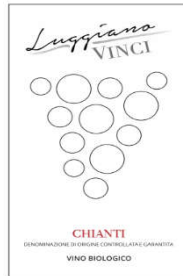
CHIANTI

BIO

LUGGIANO

Via Luggiano ,9
50059 VINCI

Site : www.luggiano.it



Toscane



Dénomination :	CHIANTI (bio)
Encépagement :	95% Sangiovese, 5% Trebbiano toscano (blanc)
Nombre bouteilles produites :	50.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile, silice et limon
Altitude et exposition :	250M est
Rendement :	65 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	6 mois en cuves inox
Garde :	2 à 3 ans
Dégustation :	Robe rubis avec légers reflets violacés, nez frais et gourmand avec un fruité frais agréable. En bouche c'est direct et percutant avec une agréable structure, des tanins déliés et souples, une sensation fruitée gourmande et savoureuse, un vin digne de l'appellation et bien construit avec un style consensuel rassurant.
Mariage mets-vins :	Avec des charcuteries, viandes grillées ou pâtes à la viande mais également parfait pour tout un repas.

VIGNOBLE DE TOSCANE

