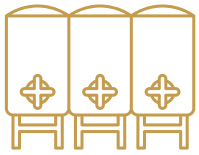
PWS
Premium Wine Selection

Chianti Classico

-Torre Prumiano-

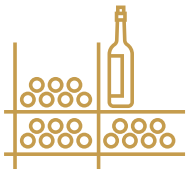


Italia
Toscana
San Donato in Poggio



VINIFICAZIONE

Tini in acciaio.



AFFINAMENTO

12 mesi in botti grandi di rovere, 1 mese in vasche di cemento e minimo 3 mesi di affinamento in bottiglia.





CLASSIFICAZIONE

DOCG

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

14,50%



VITIGNO

90% Sangiovese
10% Canaiolo

TIPOLOGIA AGRICOLA

Biologica

VENDEMMIA

Manuale



Rosso rubino intenso.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Note iniziali di ribes rosso, ciliegia e melograno con sfumatura di rosa canina. Seguono lievi tocchi di spezie e sottobosco.



Eccellente struttura, con tannino in evoluzione ed una perfetta sinergia tra freschezza, equilibrio e complessità gusto-olfattiva.