

FAMIGLIA
ZINGARELLI



TENUTA SANT'ALFONSO

Chianti Classico DOCG

Uno dei due prestigiosi e storici cru aziendali. Le più alte dotazioni di argilla dei vigneti di Sant'Alfonso sono la prova di come il Sangiovese riesca a regalare differenti espressioni in base a dove viene allevato.

Varietà delle uve

Sangiovese 100%

Tecnica di produzione

Questo vino viene prodotto con uve selezionate esclusivamente dalla Tenuta Sant'Alfonso.

Dopo una fermentazione effettuata con metodi che permettono la massima estrazione delle sostanze polifenoliche, il vino matura in botti di rovere francese da 25-35 hl per almeno un anno, per poi affinare ulteriormente in bottiglia per almeno 3 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino molto intenso.

Profumo: grande complessità e ricchezza olfattiva, con note di frutta rossa matura e spezie.

Sapore: caldo, di corpo, di grande morbidezza ben sostenuta da freschezza e struttura tannica.

Consigli del produttore

Vino da lungo invecchiamento, accompagna perfettamente piatti di carni rosse, arrostiti e selvaggina.

Servire a una temperatura di 16/18 °C.

Grad. Alcolica: 13,50%Vol.

