



Borgo Scopeto

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

Vino di grande tradizione proveniente dalle vigne Fornacino, Misciano, Vittoria e Cagliano.

UVE: Sangiovese 90%, Merlot 5%, Colorino 5%.

FERMENTAZIONE: tradizionale.

MATURAZIONE: 1 anno in botti di rovere di Slavonia da 30 hl.

AFFINAMENTO: minimo 5 mesi in bottiglia.

ALCOOL IN VOLUME: 12,50 - 14,00%

ACIDITÀ: 5 - 6‰

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 8 - 10 anni.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 1998

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino carico.

PROFUMO: ampio ed intenso ma nello stesso tempo dolce e fruttato, con note di piccoli frutti neri di bosco. Piacevole sentore di legno nobile, vaniglia e cacao, con un sorprendente finale di ciliegia.

SAPORE: asciutto, ben strutturato, austero ed elegante; buona l'armonia. Ottima la persistenza al palato.

ABBINAMENTI: vino da tutto pasto, particolarmente adatto per accompagnare minestre asciutte, carni di tutti i generi e formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18° C



BORGIO SCOPETO

53010 Vagliagli di Castelnuovo Berardenga (Siena)
Tel. +39 0577 322729 - Fax +39 0577 322564
info@borgoscopeto.com - www.borgoscopeto.com

Prova na V ExpoVinhos Curitiba em 23/09/2013.