



## SERAFINO 2014 CHIANTI DOCG



**Tipologia:** Chianti D.O.C.G rosso 13%vol.

**Area produttiva:** Montespertoli, Firenze, Toscana.

**Vitigni:** 100% Sangiovese.

**Metodo produttivo:** Biologico

**Condizione vigneto prevendemmia:**

Diradamento estivo delle uve e defogliatura bilaterale.

**Vendemmia e vinificazione:**

Raccolta manuale, delicata diraspatura e pigiatura, seguita da vinificazione in botti di acciaio inox per 10 giorni a una temperatura di 26°C.

**Affinamento:** Matura 6 mesi in botte di cemento dove due volte al mese viene effettuato un batonage, che conferisce struttura e complessità al vino .

**Quantità:** 260.000 bottiglie.

**Colore:** Rosso rubino intenso.

**Aroma:**

Speziato, con sensazioni di frutta rossa e frutti di bosco e con una buona complessità e finezza.

**Gusto:** Tannico deciso, caldo con un buon corpo elegante ed equilibrato, avvolgente sul finale.

**Da servire:**

A 16-18°C in calici ampi, da aprire circa un' ora prima.

**Abbinamento gastronomico:**

Si sposa con piatti di carni rosse, Salumi e formaggi di media stagionatura.

**Formato bottiglia:** 750ml.

**Bottiglie per cassa e peso:** 12 bottiglie - kg 15.



TENUTA BARBADORO S.S. AGRICOLA Via Volterrana sud 45 50025 Montespertoli FI Italia  
[www.tenutabarbadoro.it](http://www.tenutabarbadoro.it) email: [info@tenutabarbadoro.it](mailto:info@tenutabarbadoro.it)

Sagra 2014. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.