

<http://www.divinumvinhos.com/vinhos/>



**Di  
inum**  
Imagem Ilustrativa

## FATTORIA DEL CERRO (SAIAGRICOLA)

**CHIANTI COLLI SENESI D.O.C.G. 2008 – Tinto**

**R\$56,60**

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Coloração rubi com tons violeta. Os aromas são intensamente frutado, com notas de cereja preta, notas de cereja e balsâmico e herbáceas. O sabor é pleno, macio, encorpado e discreta persistência. Vinho versátil e fácil de beber.

### HARMONIZAÇÃO

Pratos de massas com molhos de carne saborosa e cogumelos, guisado de vitela e frango assado

### VARIEDADES

Sangiovese 90%, 10% Canaiolo Negro

### AFINAMENTO EM MADEIRA

Passagem (3 meses no máximo) em barris de carvalho eslavo, seguido por vários meses em garrafa

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 16 a 18°C

**TEOR ALCOÓLICO:** 13,5%

**SUGESTÃO DE GUARDA:** 5 até 10 anos

PROVA DA SAFRA 2010

*Bifes acebolados, macarronada ao funghi porcini e salada de vagens.  
Jantar em Certinello, Monteriggioni, com a Turma da Toscana em 15/09/2011.*

## I PRODOTTI DELLA TENUTA FATTORIA DEL CERRO

**I prodotti SAIAGRICOLA nascono dal meglio della produzione enologica e gastronomica di diverse culture regionali. Prodotti unici, per la passione con cui vengono preparati e per la qualità delle materie prime utilizzate.**

Home » Fattoria del Cerro » Chianti Colli Senesi D.o.c.g.

### Chianti Colli Senesi D.o.c.g.

#### Fattoria del Cerro

Un rosso leggero e fragrante, eclettico e facile da bere. Ha colore rubino molto vivo con rapidi riflessi violacei. I profumi sono intensamente fruttati, con note di amarena, di ciliegia e sentori delicatamente balsamici ed erbacei sul finale. Il sapore è pieno, morbido, di buon corpo e di discreta persistenza. È un vino che va servito fresco di cantina, fra i 16 e i 18°C, in calici di media ampiezza. Trova felice abbinamento con primi piatti saporiti ai sughi di carne e di funghi, spezzatini di vitello e pollame arrosto.

- **Uve utilizzate:**  
Sangiovese 90%, Canaiolo Nero 10%
- **Affinamento:**  
passaggio (3 mesi al massimo) in botti di rovere di Slavonia, seguito da alcuni mesi in bottiglia
- **Possibilità di invecchiamento:**  
5 anni
- **Disponibile anche in bottiglie da 1,5 - 13**



#### Indirizzo

Via Grazianella, 5  
53040 Acquaviva di Montepulciano (SI) - TOSCANA  
Tel +39 0578/767722 - 767700 - Fax +39 0578/768040  
e-mail: [fattoriadelcerro@saiagricola.it](mailto:fattoriadelcerro@saiagricola.it)

PROVA DA SAFRA 2010

*Bifes acebolados, macarronada ao funghi porcini e salada de vagens.  
Jantar em Certinello, Monteriggioni, com a Turma da Toscana em 15/09/2011.*