



Cantina Gentili

# CHIANTI 2016

---

**Gradazione  
alcolica:**

13,50%

**Uvaggio:**

Sangiovese 90%

Colorino 10%



---

**Vinificazione:**

Raccolte a mano in cassette, fermentazione alcolica in acciaio, fermentazione malolattica parte in acciaio parte in barriques di secondo passaggio. Affinamento 50% acciaio, 50% barriques di secondo passaggio per 5-6 mesi, riposo in bottiglia per 2-3 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:**

Veste rosso rubino.

Naso caratterizzato da fragranze di piccoli frutti di bosco, ciliegia e rosa. Chiude il quadro olfattivo accenni di cuoio e erbe aromatiche. Coerente al gusto, con tutte le componenti equilibrate tra loro capaci di donare piacevolezza di beva. Finale fruttato e lievemente ammandorlato. Spezzatino con patate.



[gentiliwine.com](http://gentiliwine.com)