

FONDATA NEL 1925

# GIULIO STRACCALI

## CHIANTI D.O.C.G.



### L'AZIENDA

L'azienda vitivinicola Straccali è stata fondata nel 1925 da Giulio Straccali, esperto enologo, agricoltore, imprenditore e produttore di vino con un grande sogno nel cassetto: far scoprire attraverso i suoi vini i profumi, i colori e i sapori della terra toscana. Oggi il progetto originale continua sotto la sapiente guida della famiglia Zingarelli.



### VARIETÀ DELLE UVE

85% Sangiovese, 15% Merlot e Canaiolo.



### TECNICA DI PRODUZIONE

Si ottiene dall'attenta selezione di uve, prodotte principalmente da vigneti posti al confine con l'Area di produzione del Chianti Classico in Provincia di Siena, seguita da una macerazione di 10-12 giorni dei mosti sulle bucce. L'utilizzo delle tecniche più avanzate di fermentazione permette al vino di conservare a lungo le sue caratteristiche, ed essere già pronto al consumo fin dalla primavera successiva alla vendemmia.



### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso rubino vivace con riflessi porpora.

**Profumo:** netto con sentori di frutta rossa, piacevolmente vinoso.

**Sapore:** fresco e piacevolmente sapido con buona struttura e morbidezza.



### CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Vino che ben si accompagna a differenti proposte gastronomiche, è indicato con carni bianche e primi piatti. Servire ad una temperatura di 16°-18°C.

**Grad. Alcolica media:** 12,50% vol



0,75 L



0,75 L



1,50 L