

19 GIULIO 25 STRACCALI



CHIANTI CLASSICO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

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

90% Sangiovese, 10% Merlot e Canaiolo.

Tecnica di produzione

Si ottiene dall'attenta selezione manuale delle uve, prodotte principalmente nell'area di San Casciano, seguita da una macerazione di 12-14 giorni dei mosti sulle bucce. Concluse le fermentazioni alcolica e malolattica il vino matura in botti di rovere di Slavonia e francese dai 6 ai 10 mesi e si affina successivamente per almeno 30 giorni in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino vivace.

Profumo: fruttato con un nota di leggera speziatura proveniente dal legno usato per la maturazione.

Sapore: sapido e di buona struttura, con sentori di frutti di bosco e note di violetta ed erbe aromatiche.

Consigli del produttore

Accompagna egregiamente salumi, primi piatti con salse ricche e carni alla griglia. Servire ad una temperatura di 16-18°C.

Grad. Alcolica media: 13,00% vol

0,75 l