



T E N U T A
S A N V I T O



S A N V I T O
C H I A N T I

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



T E N U T A
S A N V I T O

SAN VITO
CHIANTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Tipologia:	Chianti D.O.C.G.
Uvaggio:	Sangiovese.
Vendemmia:	Nel mese di Ottobre.
Vinificazione:	Vinificazione in rosso con macerazione sulle bucce di 8-10 e rimontaggi periodici giornalieri per vari giorni. La fermentazione malolattica si svolge subito dopo la fermentazione alcolica.
Affinamento:	Maturazione in vasche di cemento e acciaio e successivo affinamento in bottiglia.
Caratteristiche organolettiche:	Colore rosso rubino, brillante; profumo fresco e fruttato; gusto armonico e piacevole.
Abbinamenti Gastronomici:	Adatto con primi piatti di carne e arrosti.