









## DARNO

CHIANTI COLLI FIORENTINI DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Tipologia:	Chianti Colli Fiorentini D.O.C.G.
Uvaggio:	Sangiovese, Canaiolo.
Vendemmia:	Nel mese di Ottobre.
Vinificazione:	Vinificazione in rosso con macerazione
	sulle bucce di 10-15 giorni 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 e intenso; profumo fruttato e persistente con sentori
	di frutta di sottobosco, gusto armonico, rotondo e piacevole.
	Totorido e piacevolo.
Abbinamenti Gastronomici:	Adatto con primi piatti elaborati, arrosti e
	piatti di carne in genere, formaggi di media stagionatura.
	Theala stagionatora.