



San Pancrazio

MASTI

dal 1978

Chianti Docg CASTELSPADA

Zona produzione:

Colli Fiorentini

Varietà uve:

Sangiovese (85%), Colorino (10%) e Malvasia nera (5%)

Esposizione Vigneti ed altimetria:

Sud-Sud/Est, 200 mt s.l.m.

Età media dei Vigneti:

20 anni

Periodo di Vendemmia:

Prima decade di Ottobre

Vinificazione:

In vasche di acciaio inox da 100 hl, macerazione di 18-20 gg ad una temperatura costante controllata di 30°C

Invecchiamento:

8 mesi in vasche in acciaio inox

Affinamento:

3 mesi in bottiglia

Colore:

Rosso rubino vivace

Profumo:

Intenso, vivacemente vinoso, con sentori tipici di frutta rossa

Sapore:

Caldo, con tannini giovani e spiccati, buona persistenza finale

Gradazione alcolica:

13% Vol.

Servizio:

18° C

Abbinamenti:

Salumi in genere, primi piatti con ragù di carne e/o funghi, carni bianche e fesse di ogni tipo

Longevità:

2-3 anni



TOSCANA
Barberino V.E. (Firenze)
Zona di produzione
Chianti Docg



375 ml - 750 ml