Azienda Vinicola
VOLPI
SANT'ERMO

TRILO DI BACCO

CHIANTI

Denominazione di Origine Controllta e Garantita

UVAGGIO: *Sangiovese, Petit Verdot.*

VINIFICAZIONE: *La vinificazione avviene separatamente in piccoli recipienti di acciaio inox con una macerazione di circa 15 giorni, sia per il sangiovese che per il Petit Verdot. Dopo la fermentazione malolattica si procede con l'assemblaggio e l'imbottigliamento segue un periodo di affinamento in bottiglia, per migliorare le caratteristiche organolettiche ed ottenere così un prodotto che al naso si presenta intenso, persistente, fine e franco. Si percepiscono profumi di rosa e viola, frutta a bacca rossa, mora, prugna, ribes nero e fragoline di bosco. In bocca è caldo, di corpo, secco, morbido e giustamente tannico.*

ABBINAMENTI: *Vino che predilige l'abbinamento a primi piatti a base di sughi elaborati, selvaggina e carni rosse alla griglia.*

GRAD. ALCOLICA: *13% - 14% vol.*

TEMP. DI SERVIZIO: *16 - 18°C.*

CONFEZIONE: *Scatola 6 bottiglie disposte orizzontalmente.*

750 ml

www.cantinavolpi.it