



CONTE
ALDOBRANDO
DEGLI AZZONI AVOGADRO

CHIANTI

Denominazione: Chianti DOCG

Vitigni: Sangiovese, Merlot, Syrah

Vinificazione: Lunga macerazione a temperatura controllata

Affinamento: 6 mesi in botti di legno, 6 mesi in bottiglia

Colore: Rosso rubino intenso

Profumi: Complesso, sensazioni di mammola e note di vaniglia

Gusto: Fine ed equilibrato, sensazioni di frutta di bosco e piacevole retrogusto speziato

Abbinamenti: Crostini di fegato, filetto di manzo in salsa rosa, polenta e salsiccia

Gradazione: 13,5%

Temperatura di servizio: 18° - 20°

