



TENUTA
SAN VITO

SAN VITO - CHIANTI DOCG



Nome San Vito

Tipologia Chianti Docg

Uvaggio Sangiovese 100%.

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 arrostiti.