



GEOGRAFICO

Geografico Chianti Classico



Tipologia vino	Vino rosso fermo secco
Wine style	Dry red still wine
Denominazione/Appellation	Chianti Classico DOCG
Uve/Blend	Sangiovese 90% - Canaiolo 10%
Area di Produzione/Area of Production	Chianti Classico
Regione/Region	Toscana
Suolo	Calcareo o argilloso sabbioso con ciottoli
Soil	Calcareous, sandy clayey pebbles

Invecchiamento 10 mesi in botti da 100hl, di cui 2 mesi in bottiglia.

Ageing 10 months in 100 hl wooden cask followed by 2 months in bottle

Note degustative Il vino si presenta con un bouquet tipico di mammola e sensazioni terrose. Al palato ciliegia e frutta secca sono accompagnate da una buona struttura tannica.

Tasting notes The wine has a typical Chianti Classico character with scents of violets and hearty spice. On the palate we have dried fruit and cherry favors supported by a good tannin levels.