



TENUTA  
SCRAFANA



BENINTENDE

*Chianti Superiore DOCG*

2017



#### VITIGNO

Sangiovese, Colorino, Canaiolo.

#### VINIFICAZIONE/MATURAZIONE

Le uve raccolte a mano vengono vinificate separatamente in serbatoi di cemento e acciaio inox ad una temperatura controllata di 25° C. La macerazione ha una durata media di 20 giorni durante i quali vengono effettuati rimontaggi quotidiani e délestage mirati ad una maggiore estrazione.

A fine fermentazione malolattica segue affinamento in parte in legno, con barriques e botti grandi di rovere francese, ed in parte in vasche di cemento per 12 mesi.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE/ANALISI SENSORIALE

Vino rosso dal bel colore rosso rubino tendente al granato. Bouquet intenso, tipico del vitigno con note fruttate di prugna rossa, more, ciliegie nonché da sfumate note floreali di liquerizia.

Sapore secco e deciso, caldo e di buona struttura. Colpisce per la morbidezza ben contrapposta alle note di sapidità e tannicità, prolungando la piacevole sensazione di vinosità che gli conferisce una straordinaria bevibilità, apprezzabile soprattutto nell'abbinamento a tavola.

#### CONTENUTO ALCOLICO

13,5 % vol.

#### ABBINAMENTI

Crostini toscani, pici alla senese, spezzatino di manzo con carciofi, pecorino fresco, sigaro toscano.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO A TAVOLA

15 - 16 °C

#### TIPO DI CALICE

Calice con coppa di medie dimensioni.