



TENUTA
SCRAFANA



BENINTENDE

Chianti Superiore DOCG

2018



VITIGNO

Sangiovese.

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 vasche di cemento per 18 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE/ANALISI SENSORIALE

Vino rosso granato chiaro, leggermente intenso.

Il bouquet offre eleganti ed intensi sentori floreali di fiori di ginestra e violetta, prugne fruttate e piccoli frutti a bacca rossa, al gusto è sottile ma esuberante, asciutto, con tannini ben presenti su un corpo raffinato e di classe, perfetto equilibrio tra freschezza e morbidezza, chiude con una lunga e fine persistenza su note speziate inaspettate.

CONTENUTO ALCOLICO

13,5 % vol.

ABBINAMENTI

Salumi toscani, vitello tonnato, pappardelle al ragù di cinghiale, pollo allo spiedo, capretto arrosto alle erbe aromatiche, agnello in fricassea ai carciofi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO A TAVOLA

14 – 16 °C

TIPO DI CALICE

Calice con coppa di medie dimensioni.