

# BACCO FELICE



Vino elegante da tavola per tutti i giorni.

## Classificazione

Chianti D.O.C.G. biologico

## Vitigno

80% Sangiovese, 10% Canaiolo, 10% Malvasia Nera

## Esposizione

Sud / Sud-Ovest

## Anno di impianto

2002-2003

## Sistema di allevamento

cordone speronato

## Sesto d'impianto

6400 ceppi / ha

## Resa uva per ettaro

5000 Kg

## Vinificazione

cernita a mano, diraspatura e pigiatura soffice delle uve. Le follature sono effettuate giornalmente per un'ottimale fermentazione ed estrazione dalle vinacce. Sfecciatura a freddo del vino per decantazione naturale.

## Affinamento

in bottiglia per almeno 3 mesi

## Esame organolettico

di colore rosso brillante con profumo intenso, perfetto equilibrio tra morbidezza e acidità, con la tipica fragranza di viola del Chianti.

## Abbinamenti

carni rosse, pollame nobile, arrosti.

## Temperatura di servizio

18 °C

