



Castello di Querceto

CHIANTI CLASSICO DOCG CASTELLO DI QUERCETO



Denominazione: Chianti Classico DOCG

Uve: Sangiovese 92%, complementari 8%

Vigna: - Ubicazione: vari appezzamenti, 350-500 m. s.l.m. - Sistema di allevamento: cordone speronato / guyot - Densità viti: 4.500/7.500 ceppi per ettaro

Fermentazione: circa 10 giorni a 28°

Maturazione: almeno 10 mesi in legno - Affinamento: in bottiglia almeno 2 mesi

Alcool: circa 13%

Primo anno di produzione: 1904

Potenziale invecchiamento: 5/10 anni

Profilo: Rosso rubino brillante, morbido ed elegante. Sentori fruttati bilanciati a note erbacee.

Abbinamenti: Formaggi freschi e mediamente stagionati, carni bianche ed arrostiti.