



VILLA S. ANDREA

# Chianti Classico Villa S. Andrea

## Caratteristiche generali

Abc Chianti Classico DOCG.



Sangiovese 80%, Merlot 10%, Cabernet Sauvignon 10%.



Il vino proviene dal territorio del Chianti Classico.



I vigneti che producono questo vino hanno una ubicazione collinare di 250-300 s.l.m. con ottima esposizione, in terreni galestrosi.

Le viti sono allevate a cordone speronato. Il loro carico produttivo può essere ridotto con il diradamento allo scopo di ottenere un'uva con caratteristiche enologiche ottimali.



Le uve, raccolte esclusivamente a mano al giusto grado di maturazione, sono avviate alla cantina di vinificazione dove la fermentazione è condotta a temperatura controllata di 26-28°C, con lunga permanenza sulle bucce, conservando profumi, ottenendo colore e struttura.

Il vino è posto a invecchiare in botti di rovere francese da 35 ettolitri l'una per un periodo di almeno 12 mesi, fase di lavorazione che porta a un miglioramento di tutte le sue caratteristiche organolettiche.

Infine il vino viene affinato in bottiglia per 6 mesi.



## Caratteristiche organolettiche



Colore rosso rubino violaceo e intenso.



Profumo fine, molto intenso e fruttato, con lievi note di rovere.



Gusto morbido, ampio, largo con tannino dolce a media densità in grande equilibrio all'acidità.

Retrogusto fruttato, speziato, dolce e persistente.



Servizio a temperatura di 16-18°C.



Si accompagna alle carni rosse e bianche, formaggi semistagionati.

SOCIETÀ AGRICOLA VILLA S. ANDREA

Via Fabbrica, 63

50028 - S. Casciano V.P. (FI)

Telefono: +39 055 8244254

Email: [marketing@villas-andrea.it](mailto:marketing@villas-andrea.it)



**Icons:** «Diagram» by Yaroslav Samoilov, «grapes» by Katie Wright, «Location» by Rohit M S, «glass» by Gabriela Muñiz, «View» by artworkbean, «A good sniff» by Cards Against Humanity, «Chin2 by Dries Janssen, «Thermometer» by Renan Ferreira Santos, «utensils» by Juan Pablo Bravo, , «olive» by anbilero adaleru

---