

Wine
COLLECTION

Chianti Classico DOCG

Il Chianti Classico è uno dei più grandi e famosi vini al mondo, porta il nome della terra di Toscana per denominazione.

*Il vino dà coraggio
e rende gli uomini
inclinati alla passione.*

(Ovidio)

Chianti Classico DOCG

Breve cronologia storica:

1716 Cosimo III, Granduca di Toscana, delimita ufficialmente la zona di produzione del vino Chianti.

1924 Creazione del Consorzio per la Tutela del vino Chianti e suo marchio di origine; il marchio scelto è il Gallo Nero.

1932 L'aggettivo "Classico" viene aggiunto con decreto ministeriale per distinguere il Chianti originario dal vino prodotto al di fuori del territorio delimitato nel 1716.

1984 Il Chianti Classico ottiene lo status di DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), il massimo riconoscimento per i vini italiani di pregio.

1996 Il Chianti Classico diventa una DOCG indipendente.

La regione del Chianti nel suo insieme, comprese tutte le sottozone e il Chianti Classico, si estende per 160 km da nord a sud. Situato principalmente tra Firenze e Siena, il Chianti è veramente situato nel cuore della Toscana.



TERRE DI BÒ CHIANTI CLASSICO

È prodotto nella zona classica a 10 km a nord di Siena, nel cuore della Toscana, a 350 m. s.l.m. Le pendici del vigneto di circa 23 ha, tutte dislocate intorno al piccolo casale, sono esposte a est, sud e ovest.

Il suolo delle colline del Chianti Classico è costituito da alberese e galestro: sabbia di deposito marino dove biomasse e respirazione microbica sono tra le più elevate, buon drenaggio e acqua. Questo terroir conferisce ai vini piacevoli note vegetali, che ben si fondono con i sentori varietali di ciliegia e violetta del Sangiovese, portando ad un risultato fruttato e corposo meno intenso rispetto ad altre zone con note di sottobosco.



Terre di Bò



REGIONE

Toscana
Castelnuovo Berardenga,
Siena



UVE

Sangiovese 100%

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il Chianti Classico ha il bouquet floreale di iris e violetta tipico dei terreni arenacei di questa zona che costituisce l'elemento organolettico caratterizzante, con l'aroma dei frutti di bosco.

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: intenso, note di frutti di bosco e sfumature di vaniglia.

Sapore: pieno, tannico di grande carattere e persistenza.



GRADAZIONE ALCOLICA 13% vol.

Serving temperature: 18-20°C



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ideale con grigliate di carne, arrostiti e selvaggina, salumi e formaggi.

Codice EAN | 8013345001535

IMBALLAGGIO & PALLET

BOTTIGLIA	CARTONE	PESO CARTONE KG	CARTONI / PALLET	CARTONI/ STRATO	PESO L. PALLET KG
750ml	6	7,80	125	25 x 5	975
750 ml	12	15,60	70	14 x 5	1092



Terre di Bò



www.gamafood.com