

# LABADIA



## RS Chianti Classico

D.o.c.g. 2023

Questo vino nasce da uve di Sangiovese selezionate nelle migliori zone del Chianti Classico. E' un vino fruttato, morbido, particolarmente piacevole negli abbinamenti della tavola.



**Area geografica:** Chianti Classico

**Uve:** Sangiovese

**Vinificazione:** il vino fermenta rimanendo pochi giorni sulle bucce e viene maturato per breve tempo in legno prima dell'imbottigliamento

**Produzione:** 69.000 bt.

**Contenuto alcolico (%):** 14

**Annata 2023:** Le copiose piogge primaverili hanno richiesto un attento lavoro in vigna. Le calde temperature estive sono state ben tollerate dalle piante.

Vi sono state riduzioni nelle quantità di uve raccolte, che hanno prodotto vini di buona struttura con piacevoli note aromatiche.

**Note organolettiche:** Di colore rosso rubino intenso all'olfatto si presenta con note di frutti rossi, mammola, giaggiolo e spezie. Il gusto è pieno, morbido, con una acidità ben bilanciata, dove si ritrovano le note aromatiche; grande retrogusto pulito e persistente.

**Abbinamenti:** primi piatti saporiti, formaggi e carni rosse

**Temperatura di servizio consigliata:** 18°C

