

LABADIA



RS Chianti Classico

D.o.c.g. 2024

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: 53.000 bt.

Contenuto alcolico (%): 12,5

Annata 2024: Ad un inverno piovoso hanno fatto seguito una primavera con clima temperato ed un'estate calda. A settembre le uve hanno raggiunto il giusto grado di maturazione e la vendemmia è stata ottima. I vini si presentano freschi ed eleganti.

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

