




CHIANTI SUPERIORE D.O.C.G. “BRANDESCO”

AGRICOLA
GAVIOLI

 La menzione aggiuntiva **SUPERIORE** è attribuita a quei vigneti **CHIANTI** la cui produzione viene ridotta a Kg. 7500 di uva per ettaro. La riduzione di produzione si ottiene attraverso una serie di pratiche colturali volte all’ottenimento di una qualità **SUPERIORE**.

Uve: SANGIOVESE per il 90% e CANAILOLO per il restante 10%.

Provenienza: Vigneti Scopeto.

Maturazione: in botti per 6 mesi.

Affinamento in bottiglia: 4 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Di colore rosso granato, all’olfatto risulta delicato, intenso, etereo, penetrante, con sentori di mammola.

In bocca è pieno, armonico, vivace e caldo. Al palato si evidenziano tracce marcate di gioventù, ma nell’insieme, potenza, struttura e morbidezza, si fondono in una grande finezza.

Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

Temperatura di servizio: 18° C.

Abbinamenti: Carni rosse, selvaggina nobile, formaggi secchi.

 **Grapes:** SANGIOVESE 90%, CANAILOLO Nero 10%.

Origin: Scopeto Vineyards.

Ageing: 6 months in wood.

Refinement in bottles: 4 months.

Organoleptic characteristics: Garnet red in colour with a delicate and intense bouquet. Ethereal and penetrating. It is harmonious, lively and warm on the palate.

Alcohol: 13,5% Vol.

Serving temperature: 18° C.

Accompaniments: Red meats, game, hard cheeses.

 **Trauben:** 90% SANGIOVESE und 10% CANAILOLO Nero.

Herkunft: Scopeto.

Reifung: 6 Monate im Fass.

Verfeinerung in Flaschen: 4 Monate.

Organoleptische Eigenschaften: Granatrote Farbe; delikater, intensiver Duft, ätherisch und durchdringend.

Im Geschmack voll, harmonisch, lebendig und warm.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Serviertemperatur: 18° C.

Serviervorschlag: zu dunklem Fleisch, edlem Wild und trockenem Käse.

