



CHIANTI COLLI SENESI D.O.C.G. “BUCAVECCHIA”



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

Provenienza: Vigneti Scopeto.

Maturazione: in botti per 6 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%, CANAIOLO Nero 10%.

Origin: Scopeto Vineyards.

Ageing: 6 months in wood.

Organoleptic characteristics: Garnet red in colour with a delicate and intense bouquet. Ethereal and enetrating.

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% CANAIOLO Nero.

Herkunft: Scopeto.

Reifung: 6 Monate im Fass.

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.

