



## 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.

