



UGGIANO

Chianti DOCG “Uggiano - Prestige”

Bottiglia 0,750 Lt. tipo Bordolese

Riconoscimenti:

| | |
|--|--------------------|
| <u>Medaglia d'Argento al “Mundus Vini” 2016</u> | <u>annata 2015</u> |
| <u>Medaglia di Bronzo al “Decanter World Wine Awards” 2016</u> | <u>annata 2015</u> |
| <u>Medaglia Commended al “Decanter World Wine Awards” 2015</u> | <u>annata 2014</u> |
| <u>Medaglia d'Argento al “Decanter World Wine Awards” 2014</u> | <u>annata 2012</u> |

SCHEDA TECNICA

| | |
|---------------------------------|--|
| VITIGNI: | 90% Sangiovese 10% Canaiolo |
| REGIONE DI ORIGINE: | Toscana |
| VINIFICAZIONE: | Fermentazione con macerazione di 10-15 giorni e controllo della temperatura a 26-28°C. |
| AFFINAMENTO: | Conservazione in serbatoi di acciaio inox prima dell'imbottigliamento. |
| ALCOL: | 12,5% Vol. |
| CONSERVAZIONE: | In cantina a temperatura di 15-18°C |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO: | 18/20°C |
| ABBINAMENTI: | Pici e tagliatelle al sugo, ribollita e zuppe toscane, carni arrosto, crostini e salumi toscani. |

NOTE DEL PRODUTTORE: *Colore rosso rubino vivace. Il profumo è molto gradevole e persistente con immediati richiami al frutto: ciliegia ed amarena le analogie più evidenti. Al palato è asciutto e leggermente tannico, ma con il tempo si affina risultando morbido e vellutato. Pulito il finale con retrogusto armonico e piacevole.*

