

MARCHIO STORICO
BARONCINI
VITICULTORI DAL 1489



CASINA DEL GIGLIO

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

Il vino italiano più conosciuto nel mondo: oltre al suo sapore gradevole ed inconfondibile, ricorda luoghi stupendi: vigneti mischiati a boschi dove all'improvviso si scorgono antichi castelli o bellissimi borghi costruiti in pietra.

Vino: Chianti Classico D.O.C.G.

Zona produzione: territorio di Greve in Chianti, Castellina in Chianti, Radda in Chianti, Gaiole

Vitigni: Sangiovese quasi al 100%

Suolo: tufo e argilla mista a sassi

Produzione di vino per ha: 50 hl.

Altitudine: 250 - 450 mt.

Vinificazione: le uve vengono raccolte a piena maturazione, lenta fermentazione, lunga macerazione sulle bucce, pressatura, invecchiamento in vasca oppure in botti per 1 anno.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino intenso

Odore: caratteristico profumo di viola mammola

Sapore: frutti di bosco, ciliegia

Gradazione alcolica: 12%

Temperatura di servizio: 20° C.

Accostamenti gastronomici: grigliate di carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.