

MARCHIO STORICO  
**BARONCINI**  
VITICULTORI DAL 1489



## MESSERE

CHIANTI D.O.C.G.

*Chianti, un nome che fa sognare la Toscana nel mondo, con i suoi paesaggi e i dolci vigneti collinari.*

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

**Zona produzione:** province di Siena e di Firenze

**Vitigni:** Sangiovese, Canaiolo, Malvasia

**Suolo:** tufo

**Produzione di vino per ha:** 63 hl.

**Altitudine:** 200 - 350 mt.

**Vinificazione:** le uve vengono raccolte a piena maturazione, la fermentazione prosegue per ca. 10 gg. seguita da una breve macerazione sulle bucce, poi pressatura, e permanenza in vasca fino al momento dell'imbottigliamento.

**Caratteristiche organolettiche:**

*Colore: rosso rubino vivace*

*Odore: vinoso, fruttato*

*Sapore: sapido, armonico, ciliegia*

*Gradazione alcolica: 12,5%*

*Temperatura di servizio: 18° C.*

*Accostamenti gastronomici: salumi, formaggi, minestre e carni rosse.*