



Tenuta Carobbio

Chianti Classico Carobbio 2015

Italia > Toscana > Chianti Classico

Secco, Rosso, Vino fermo

100% Sangiovese

Colore rosso rubino intenso, aroma di frutta matura, speziato con sentori di violetta. Gusto secco, rotondo, ben bilanciato con morbidi tannini. Temperatura di servizio: 16 - 18 °C. Abbinamento al cibo: pasta al ragù, carne alla griglia, formaggi stagionati.

About us

Situata nel cuore della zona del Chianti Classico, nella Conca d'oro di Panzano in Chianti, a metà strada fra Siena e Firenze, Tenuta Carobbio possiede una lunga ed interessante storia che inizia nel 1300. Nel XVI sec. fu dimora anche dei Gherardini, famiglia della famosa Monna Lisa. La Tenuta comprende circa 50 ettari fra bosco, ulivi e vigne. Tra i 16 ettari vitati dell'azienda sono state selezionate aree diverse per la produzione di ogni singolo vino, comprese fra i 350 e i 450 mslm e esposte a sud, sud-est, con un terreno misto di galestro, alberese ed argilla.

Viticulture

Di precisione

Vinification

10 gg temperatura controllata in acciaio, 15 gg macerazione

Berliner Wine Trophy	Gold
MUNDUS vini award	Silver
The Wine Advocate Points	88 pts
Decanter Medal	Bronze
Falstaff Wine Guide	92 pts

Alcohol:	14,00 %
Sugar:	1,00 g/l
Acidity:	5,30 g/l
pH:	3,50
Quality:	Annata / Vini DOCG

