



San Giorgio a Lapi

AREA GEOGRAFICA

Castelnuovo Berardenga, U.G.A. Vagliagli

TIPO DI TERRENO

Galestro

VITIGNO

Sangiovese 90% uve autoctone toscane 10%

VINIFICAZIONE

In tino d'acciaio

MATURAZIONE

24 mesi in botti grandi di Rovere

AFFINAMENTO

6 mesi in bottiglia

CONSERVAZIONE

20 anni

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C

ACCOSTAMENTI

Perfetto con piatti come bistecca alla fiorentina, arrostiti di manzo o agnello, cacciagione, pecorini, formaggi erborinati, sughi a base di carne o piatti con salsiccia.



BANDECCA

CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G.

Come il leggendario cavaliere San Giorgio che sconfigge il drago, simbolo di coraggio e determinazione, questo vino affronta con eleganza e potenza ogni occasione speciale, facendo onore alla tradizione del Chianti Classico.

Proveniente da vigneti selezionati, al palato, il vino è rotondo e avvolgente, con tannini setosi che lo rendono equilibrato e persistente. Le note fruttate si fondono armoniosamente con la struttura tannica, regalando un finale lungo e appagante. I bouquet olfattivo si distingue per una straordinaria intensità, con sentori di ciliegia matura, prugna, liquirizia, spezie dolci e una leggera nota di vaniglia, tipica dell'invecchiamento in botti di rovere.

Ogni calice racchiude il respiro di una terra antica e generosa. Assapora la sua potenza, senti la sua energia scorrere nel palato e rendi ogni momento un'esperienza e epica.