



San Giorgio a Lapi

AREA GEOGRAFICA

Castelnuovo Berardenga, U.G.A. Vagliagli

TIPO DI TERRENO

Arenarie stratiformi e Galestro

VITIGNO

Sangiovese 90% Uve autoctone toscane 10%

VINIFICAZIONE

In tino d'acciaio

MATURAZIONE

12 mesi in botti grandi di Rovere e
1 anno in tino di cemento

AFFINAMENTO

6 mesi in bottiglia

CONSERVAZIONE

10 anni

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C

ACCOSTAMENTI

Perfetto con carni alla griglia, tagliata, pappardelle al ragù di cinghiale, salumi e i formaggi a pasta dura stagionati e piatti al forno.



CHIANTI CLASSICO

D.O.C.G.

C'è un'armonia segreta che lega la terra, il tempo e il vino. Il Chianti Classico ne è la più alta espressione: un racconto liquido di colline baciato dal sole, vigne antiche e mani sapienti.

Prodotto da uve Sangiovese e vitigni autoctoni toscani, si distingue per il suo colore rosso vellutato, profondo e luminoso, come la vita che scorre tra i filari. Il bouquet è un intreccio raffinato di profumi: ciliegia rossa e prugna, accompagnati da sottili note di vaniglia e un tocco di pepe nero. Al palato si apre con eleganza, avvolgente e dinamico, con tannini raffinati che accompagnano ogni istante, conducendo a un finale lungo e seducente.

Un vino che racchiude il battito della Toscana, che invita a rallentare, a chiudere gli occhi e ad ascoltare il sussurro del tempo, lasciandosi conquistare dalla sua essenza autentica.