

IL MANDORLO  
AZIENDA AGRICOLA

IL MANDORLO

A Z I E N D A A G R I C O L A



CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

IMBOTTIGLIATO DA

**"IL MANDORLO"**

AZIENDA AGRICOLA

---

IL MANDORLO

Chianti Classico d.o.c.g.

# IL MANDORLO

## Chianti Classico d.o.c.g.

### UVAGGIO

Sangiovese 90%, Merlot 10%

### VINIFICAZIONE

in tini d'acciaio a temperatura controllata

### AFFINAMENTO

in botti di rovere per 12 mesi e successivamente  
in bottiglia per 3 mesi

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

colore rosso rubino - aroma fruttato, con note di frutta matura e  
bacche rosse - morbido e rotondo al palato,  
con buona struttura.

Si abbina con carni arrosto, formaggio, pasta o salumi toscani.

---

### VINES

*Sangiovese 90%, Merlot 10%*

### VINIFICATION

*fermentation takes place in stainless steel tanks at  
a controlled temperature*

### AGEING

*In oak barrels for 12 months and in bottle for  
3 months before being released*

### ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

*It as a warm, ruby red colour. Ripe fruit bouquet,  
reminding of red berries and ripe cherry.  
Soft and rounded on the palate. Fine structure.*

*The wine matches perfectly with roasted meats,  
cheese, pasta, salame and ham.*