

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.*