



CHIANTI SUPERIORE DOCG IL LEO

Colore	Rosso rubino.
Aroma	Spiccato ricordo di susina e di lampone con sfumature floreali, la viola in particolare. Il finale evidenzia una velata speziatura di pepe.
Gusto	Il sorso è deciso all'attacco e segue con tannini ben scolpiti. Sincero e coerente il finale, dotato di buon allungo.
Note	Bevuta caratteristica, spiccatamente chiantigiana, arricchita da una maturazione composta e raffinata.
Abbinamenti	Frattaglie, formaggi stagionati, minestre con sughi di carne, zuppe di legumi.
Appunti dell'enologo	La fermentazione alcolica e la macerazione sono protratte per 15 giorni circa in tini di acciaio inox a temperatura controllata con frequenti rimontaggi. Al termine della trasformazione malolattica, il vino è affinato in grandi recipienti di acciaio inox a temperatura controllata e in cemento per alcuni mesi prima di essere imbottigliato.
Storia	La denominazione Chianti Superiore costituisce il termine di passaggio tra il Chianti DOCG e il Chianti Classico, ma tiene fede ad un disciplinare particolarmente rigoroso.
Area di produzione	Toscana.

NOTE TECNICHE

UVAGGIO

>=70% Sangiovese + altri vitigni del Chianti (Base Ampelografica - Disciplinare del Chianti DOCG Art 2).

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18°

LO SAPEVI CHE?

L'icona situata al centro dell'etichetta è stata ripresa da un fregio contenuto nella cappella della tenuta Ruffino La Solatia, sulla vecchia via Francigena.