



Chianti Classico DOCG L'Aura BIO 2023

Querceto di Castellina

Tipo	Vino rosso
Origine	Italia, Toscana
Produttore	Querceto di Castellina Toscana
Classificazione	DOCG
Maturazione	14 mesi in barrique nuove e tonneau da 500 lt.6 mesi in bottiglia
Contenuto	75 cl
Annata	2023
Conservazione	fino a 10 anni
Temperatura di servizio	16 - 18° C
Contenuto alcolico	13.5 %
Vitigni	Sangiovese
Articolo n.	16655523

Annotazioni

Fino a 500 m sul livello del mare prosperano le uve del Chianti Classico L'Aura. Anche grazie al terreno marnoso dalla consistenza ottimale media. Querceto di Castellina è un'azienda familiare biologica certificata. Qui ogni azione è guidata dall'amore e dalla passione per il vino.

Abbinamenti

Grazie alla sua struttura corposa e ai tannini ben definiti, accompagna con meravigliosa leggerezza le carni rosse alla griglia o i piatti di selvaggina dal sapore deciso. Anche con i formaggi stagionati sprigiona tutto il suo potenziale: il chiaro aroma di frutti di bosco crea un elegante contrappunto alle note salate e garantisce un equilibrio armonioso che invita a sorseggiare un altro bicchiere.

Note di degustazione

Rubino ricco e brillante, naso fine e fragrante, con note di more mature e ciliegie scure. Corposo nell'approccio e nella progressione, mostra tannini decisi. Questo Chianti si sviluppa magnificamente, molto chiaro e preciso con un finale lungo.