

Fattoria di Loggiopiano

Chianti Superiore DOCG Voce alla Terra



Vitigno:	Sangiovese – Colorino - Cabernet
Terreno:	Magro, galestroso, calcareo
Allevamento:	Cordone speronato e Guyot agricoltura biologica
Vinificazione:	Acciaio
Affinamento:	Acciaio, legno
Gradazione alcolica:	14°
Temperatura di servizio:	18°

Fattoria di famiglia dal 1935, dopo la gelata del 1985 che distrusse la quasi totalità dei vigneti in toscana, Mauro Galardi, poco più che ventenne, ripartì da zero, convertendo nel tempo la coltura in agricoltura biologica in tutti i 17 ha di proprietà.

Colore rosso luminoso, di bella tonalità e profondità con vivaci riflessi granato.

Al naso rivela aromi di frutti rossi e lievi spezie. Al palato l'ingresso è equilibrato, elegante e consistente, con un finale aromatico e persistente.

Abbinamenti

Si accompagna con piatti di gusto deciso ma non eccessivo. Ideale per pasta con sughi rossi, salumi e carni alla griglia.



- Vinum 2017: 16/20
- Mundus Vini 2019: Oro



via garibaldi 42 _ 20811 cesano maderno
tel. 0362.502386 _ cell. 393.8246304
info@chicchedichampagne.it
www.chicchedichampagne.it
facebook.com/chicchedichampagne
instagram.com/chicchedichampagne



**Chicche
di Vino**