



ZONA DI PRODUZIONE

Gambassi Terme, colline del Chianti DOCG, provincia di Firenze.

VARIETÀ

Sangiovese 90% Canaiolo 10%

VENDEMMIA

Manuale effettuata a fine settembre 2012

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, per 12 gg, per il mantenimento di tutte le caratteristiche e i profumi tipici del sangiovese, e affinamento in vasche di cemento per 1 anno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Intenso al naso e complesso, è caratterizzato da note di frutta a bacca nera e aromi floreali di rosa e violetta. Incredibilmente morbido, caldo e intenso il Chianti "Mauro", si congeda al palato con un finale molto piacevole.

ABBINAMENTO

Ottimo con il classico antipasto toscano di salumi misti, crostini e "fettunta", bene anche con Piatti saporiti come pappardelle al ragù di carne, ma anche pollo arrosto, minestra di verdure "Ribollita Toscana" e qualche formaggio semi stagionato.

PRODUCTION AREA

Chianti Hills, Florence Province, Gambassi Terme Terroir.

GRAPES

Sangiovese 90% Canaiolo 10%

VINEYARD PRACTICES

Manual. The Harvest Period is at the end of September

FERMENTATION

Inox Tank at 24 C° for 12 days.

Malolactic fermentation take place immediately after the alcoholic fermentation.

Maturation method steel and concrete vats.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Mauro presents a ruby red colour, clear and brilliant.

Fruity and Floral, the nose opens with an intense sequence of pomegranate, raspberry, cherry and violets.

Fresh, with aromatic hints of eucalyptus and spicy nuances of nutmeg.

Warm on the palate, a generous tannin texture typical of Sangiovese and great taste-olfactory correspondence.

SERVING SUGGESTION

Very good whit "Antipasto Toscano" salami and cheese, crostini, bread whit Olive Oil but even whit full flavoured dishes such as meat-sauced pappardelle, Tuscan "Ribollita" and roast chicken as well, sautéed beef with vegetables, and medium-aged cheeses.



75 cl