

Chianti DOCG

Se la Toscana merita di essere definita la regione più pittoresca d'Italia, il Chianti rappresenta in assoluto il vino italiano più famoso. L'origine del nome "Chianti" è piuttosto incerta.

Il nome etrusco della zona non è documentato né in iscrizioni etrusche né in fonti storiche romane, ma, in base ad alcuni nomi topografici, sembra essere il nome "Clante".

*Una bottiglia di vino
contiene più filosofia
di tutti i libri del mondo.*

(Louis Pasteur)

Chianti DOCG

Ad esempio, "Clanis" sembra essere il nome etrusco di un torrente, originario nei pressi di Montegrossi a Gaiole. Il nome Clante sembra essere sempre associato all'acqua. Clante era anche il nome di un'importante famiglia etrusca della zona che compare in numerose iscrizioni. Se la famiglia abbia preso il nome dal territorio o viceversa non è attualmente determinabile, ma è abbastanza certo che il nome "Chianti" derivi da "Clante". Il documento documentario più antico finora conosciuto del nome "Chianti" è una copia del 12 C di un atto di donazione datato 790.

La regione del Chianti nel suo insieme, comprese tutte le sottozone e il Chianti Classico, si estende per 160 km da nord a sud. Situato principalmente tra Firenze e Siena, il Chianti è veramente situato nel cuore della Toscana. L'altitudine varia tra 150 metri e si estende fino a 600 metri. Elevazioni maggiori tendono a produrre vini con un'acidità più nitida e una qualità più fine.

TERRE DI BO CHIANTI DOCG

È prodotto nell'area di Montalbano da una casa Vinicola selezionata.

Oggi il nome "Chianti" è garanzia di vino nobile, prodotto secondo rigide leggi che ne tutelano lo standard qualitativo e con esso le caratteristiche organolettiche.



Terre di Bò



REGIONE
Toscana
Montalbano,
Italia



UVE
90% Sangiovese - 10% Canaiolo.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento.

Naso: aroma di frutta rossa, fresco e piacevole.

Sapore: equilibrio e armonia di profumi e aromi. È armonico, sapido, leggermente tannico, morbido e suadente, potenziale di invecchiamento medio.



GRADAZIONE ALCOLICA 12,5% vol.
Temperatura di servizio: 16-18°C.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto con carne, pasta e tutte le ricette della tradizione toscana, dalle zuppe di verdure (Ribollita) alle carni rosse alla griglia e al forno.

Codice EAN | 8013345000583

Bottiglia: Bordolese 750ml - Tappo Stelvin

IMBALLAGGIO & PALLET

BOTTIGLIA	CARTONE	PESO CARTONE KG	CARTONI / PALLET	CARTONI / STRATO	PESO L. PALLET KG
750ml	6	7,80	100	25 x 4	780
750 ml	12	13,80	56	14 x 4	775



Terre di Bò



www.gamafood.com