



## TENUTE GUICCIARDINI STROZZI

### CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc

Le uve accuratamente diraspate e pigiate vengono vinificate in moderne vasche in acciaio inox, con macerazione sulle bucce per una durata media di 20-25 giorni ad una temperatura controllata di circa 26° centigradi. A fermentazione alcolica ultimata il vino svolge la fermentazione malolattica.

Successivamente il vino matura in barriques di rovere francese dove rimane per circa 12 mesi e svolge un ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia.

**Colore:** rosso rubino.

**Profumo:** frutta rossa matura su fondo speziato.

**Sapore:** Al palato esalta tutta la sua freschezza con giusta ed equilibrata tannicità accompagnata da una lunga persistenza.

The carefully destemmed and pressed grapes are vinified in modern stainless steel tanks, with maceration on skins for an average duration of 20-25 days at a controlled temperature of about 26 °centigrade. After the alcoholic fermentation, it does the malolactic fermentation. The wine then matures for 12 months in French oak barriques and undergoes 6 months of bottle ageing.

**Colour:** Ruby red color.

**Perfume:** Ripe red berry fruit aroma on spicy background.

**Flavour:** On the palate it exalts all its freshness with balanced tannins accompanied by a long persistence.

Principe Girolamo Strozzi

#### TENUTE GUICCIARDINI STROZZI

Loc. Cusona. 5 - 53037 San Gimignano (Siena)  
Tel. +39 0577 950 028 - Fax +39 0577 950 260  
info@guicciardinistrozzi.it - www.guicciardinistrozzi.it



 750 ml