

# CONTE ALDOBRANDO



## CHIANTI

**Nome:** Chianti

**Denominazione:** Chianti DOCG

**Vitigni:** Sangiovese, Merlot, Ciliegiolo

**Vinificazione:** Lunga macerazione a temperatura controllata

**Affinamento:** 12 mesi in bottiglia

**Colore:** Rosso rubino intenso

**Profumi:** Complesso, sensazioni di mammola e note di vaniglia

**Gusto:** Fine ed equilibrato, sensazioni di frutta di bosco e piacevole retrogusto speziato

**Abbinamenti:** Crostini di fegato, filetto di manzo in salsa rosa, polenta e salsiccia

**Gradazione:** 13,5%

**Temperatura di servizio:** 16°-18°

L'azienda Conte Aldobrando è di proprietà della famiglia degli Azzoni e si trova in Toscana, a La Rotta in provincia di Pisa. L'azienda si estende su una superficie totale di 285 ettari, di cui 180 coltivati e il resto destinato a riserva protetta. Gli ettari vitati sono 18 e tutta l'uva prodotta viene vinificata nella propria cantina. La volontà è quella di lasciare che i vini prodotti esprimano i valori e le potenzialità del territorio. In questi anni sono stati fatti importanti investimenti nell'ottica di un'agricoltura sempre più sostenibile che tuteli l'ambiente. L'azienda ha di recente aperto il resort **Le Sodole**, dove è possibile rilassarsi trascorrendo qualche giorno immersi nella natura e degustando un buon vino.

