

CONTE ALDOBRANDO



CHIANTI

Nome: Chianti

Denominazione: Chianti DOCG

Vitigni: Sangiovese, Merlot, Syrah

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.

