



## Gocce Santa Croce - Chianti Col di Rose

Chianti DOCG

Vino rosso

**Annata**

2019

**Alc. vol%**

12, 5

**Zuccheri residui g/l**

4

**Acidità totale g/l**

5, 2

**Vitigno**

Sangiovese 100%

**Capacità**

750 ml

**Zona di produzione**

Vigneti ubicati nell'area di Firenze

**Colore**

Rosso intenso con riflessi granata

**Bouquet**

Vinoso, elegante, con note di ciliegia

**Sapore**

Asciutto, morbido e piacevole, con un finale persistente

**Abbinamenti**

Si sposa egregiamente con piatti di pasta e carni rosse

**Temperatura di servizio**

18-20°C

**Vinificazione**

Tradizionale macerazione delle bucce in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata per 12 giorni

**Affinamento**

6 mesi in serbatoi d'acciaio

**Indicazioni sugli allergeni**

Contiene solfiti

OGM free

Revisione 01: 01/01/2021

# 750 ml

**Codice articolo**

0302

**GTIN-13**

8017868000648

**Chiusura**

sughero

**Download foto bottiglia**

- Gocce\_Chianti\_Col di Rose\_472\_x1772px.zip (435.7 KB)

**Cartoni da 6**

**GTIN-13**

8017868002215

**Cartoni/fila**

25

**Cartoni/pallet**

125

**Kg/cartone**

7,2

**Kg/pallet**

925