



GUERRINI

FORTEGUERRA

CHIANTI DOCG

Uvaggio: Sangiovese 90%, Canaiolo 10%.
Grado alcolico: 13% vol.
Affinamento: in vasche di acciaio e 4 mesi in bottiglia.

Caratteristiche: Il vino si ottiene con la tradizionale vinificazione in rosso, con macerazione sulle bucce di circa 10 giorni. Al colore si presenta con un colore rosso rubino, profumo intenso e caratteristico, sapore asciutto e giustamente tannico. Si abbina con antipasti toscani, primi piatti, secondi a base di carni. Si consiglia di consumare a temperatura di cantina.

Grapes: Sangiovese 90%, Canaiolo 10%.
Alcoholic degree: 13% vol.
Refinement: In steel tanks and 4 months in the bottle.

Characteristics: The wine is obtained through the traditional wine making in red, with about ten days of peel soaking. As for the colour, it shows a ruby red colour, a characteristic intense perfume, a dry and rightly tannic flavour. Fit for Tuscan starters, first courses and second courses based on meat.
We suggest to drink it at a cellar temperature.

AZIENDA AGRARIA SAMUELE GUERRINI - PERGINE VALDARNO - ITALIA
TEL. E FAX +39 0575 896102 - E-MAIL: simone.gue@tin.it