



# VICCHIOMAGGIO VEGAN

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

**Classificazione:** Chianti Classico Riserva DOCG

**Zona di Produzione:** Castello Vicchiomaggio, Greve in Chianti

**Uvaggio:** Sangiovese

**Informazioni sul Vigneto:**

Terreno con argilla pesante (30%). Altitudine 250 mt. Potatura guyot singolo, densità di impianto di 5.000 viti per ettaro.

Resa: 45 hl di vino per ettaro

**Vinificazione e Maturazione:**

**Vinificazione:** Fermentazione in vasche d'acciaio inox per un periodo di circa 5-7 giorni

**Maturazione:** In botti grandi da 25 – 50 hl per circa 18 mesi. Segue un affinamento in bottiglia per altri 6 mesi circa.

**Descrizione:** Il Chianti Classico Riserva Vicchiomaggio Vegan è un vino 100% vegano certificato seguendo la filosofia vegana dal vigneto alla bottiglia.

**Note Degustative:**

Colore rubino con sfumature di rosso granato. Al naso sprigiona una ricchezza di note fruttate evolute e spezie dolci. In bocca è molto morbido. I tannini sono vellutati e la chiusura ricorda la vaniglia e frutti rossi maturi.

**Abbinamenti:** Si trova a proprio agio con verdure e piatti leggeri, pasta, tofu e cibi vegani.

