

CHIANTI MONTALBANO

DOCG

Rosso rubino brillante con sfumature porpora ed una vivace trasparenza. Al naso esprime aromi intensi e gradevoli che iniziano con note di amarena, lampone e violetta e poi prugna, mirtillo e ciclamino, per un insieme di grande pulizia.

In bocca risulta godibile, con un vibrante acidità sostenuta da un tannino fresco, equilibrato e di buon corpo.

Fermentazione e affinamento in cemento vetrificato e acciaio, a seguire affinamento in bottiglia da due a quattro mesi. Malolattica svolta. Leggero filtraggio.



Scheda tecnica

INGREDIENTI

Uva, solfiti

INFORMAZIONI



750 ml



Uvaggio: Sangiovese 90%, Canaiolo Nero e Colorino 10%
Allevamento: Cordone Speronato
Vendemmia: Meccanizzata



Imbottigliamento:
Nel mese di Marzo dell'anno successivo alla vendemmia



Servizio: 16-18°C



Alcool: 14%

CONSUMO RESPONSABILE



WINEinMODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

Bevi sempre con moderazione.
L'abuso di alcol è dannoso per la tua salute.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

	100 ml
Energia	317 kJ 76 kcal
Grassi di cui Acidi grassi saturi	0 g 0 g
Carboidrati di cui Zuccheri	0.2 g 0.2 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

SOSTENIBILITÀ

Bottiglia: Vetro	
Capsula: Metallo	
Tappo: Organico	

AZIENDA

La **Fattoria Betti** sorge agli inizi del '900 a Quarrata, nel territorio del Montalbano, un piccolo angolo di Toscana che racchiude in sé, ancora intatti, tutti i nobili caratteri di queste antiche terre: le romantiche pievi e i piccoli borghi medievali dai profili turrati, le ampie distese di oliveti e vigneti, punteggiate qua e là da cipressi solitari, l'eleganza e il fasto delle ville medicee e le campagne laboriose, unite all'aleggiare discreto del genio di Leonardo da Vinci.



SOCIETÀ AGRICOLA
BETTI

Via Boschetti e Campano 66
51039 Quarrata Pistoia (Italy)
info@fattoriabetti.it | www.fattoriabetti.it