

# Aziano

## CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E  
GARANTITA

Le uve per la produzione di questo vino provengono dai vigneti coltivati nella zona del Chianti Classico. Altitudine: 150-300 mt. Suolo: terreni di alta collina, con tessitura da franco-argillosa a franco-sabbiosa, ricchi in scheletro.



**UVAGGIO:** 80% Sangiovese, 20% Merlot, Cabernet Sauvignon e altri vitigni complementari

**TIPO DI AFFINAMENTO:** acciaio

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino.

Aroma: vibrante e invitante. I vini a base Sangiovese provenienti dall'area del Chianti Classico sono caratterizzati da note di viola, piccoli frutti rossi e ciliegia selvatica. Il finale è leggermente speziato.

Degustazione: fruttato con un retrogusto di prugna. Abbastanza persistente.

### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Questo vino nasce da una selezione in vendemmia delle uve migliori. La fermentazione alcolica e la macerazione sulle bucce si sono protratte per circa 15 giorni in tini di acciaio inox termocontrollati. Terminata la fermentazione malolattica il vino è stato affinato per alcuni mesi in tini di acciaio inox e vasche di cemento.

### PUNTI CHIAVE

- Aziano è un Chianti Classico tradizionale che affina solo in acciaio per esaltare le caratteristiche note fruttate e floreali del Sangiovese
- Versatile e facile da abbinare, si sposa bene con tante ricette della gastronomia toscana come primi piatti a base di carne, perfetto anche in abbinamento ai menu delle cucine etniche, dai sapori piccanti e speziati.

**PRIMA ANNATA:** 1980



**RUFFINO**  
1877