



CONTE
ALDOBRANDO
DEGLI AZZONI AVOGADRO



Chianti DOCC Chianti

Nome: Chianti

Denominazione: Chianti DOCC

Vitigni: Sangiovese, Merlot, Syrah

Vinificazione: Lunga macerazione a temperatura controllata

Affinamento: 6 mesi in botti di legno, 6 mesi in bottiglia

Colore: Rosso rubino intenso

Profumi: Complesso, sensazioni di mammola e note di vaniglia

Gusto: Fine ed equilibrato, sensazioni di frutta di bosco e piacevole retrogusto speziato

Abbinamenti: Crostini di fegato, filetto di manzo in salsa rosa, polenta e salsiccia

Gradazione: 14%

Temperatura di servizio: 18° - 20°

Conte Aldobrando, l'azienda dall'anima toscana, racchiude in sé eredità ed intraprendenza. L'azienda sorge nel cuore della Toscana, ed è circondata da vigneti, per circa 17 ettari, e boschi antichi di cerri, frassini, castagni, querce, pini. La selezione dei vini della cantina è il risultato di una produzione che segue le tipicità e le tradizioni del territorio, come per il Baciamano, restando aperti anche ad altri influssi.

Azienda Agricola degli Azzoni Avogadro Carradori Società Semplice

Via Capecchi - 56025 | Pontedera fraz. La Rotta (PI), Italy | +39 0587 484818 | info@adegliazzoni.eu | www.adegliazzoni.eu

Azienda del gruppo
Degli Azzoni Wines S.r.l.

