

---

# CHIANTI

---

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



**BRAVO  
MAESTRO**

---

# CHIANTI

---

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

## VITIGNO

Sangiovese e vitigni complementari

## CARATTERISTICA DEL SUOLO

Argilloso, con tratti più o meno sabbiosi, calciferi e/o ferruginosi

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot semplice

## RESA MASSIMA UVA PER ETTARO

110 q/ha

## EPOCA DI VENDEMMIA

Inizio ottobre

## VINIFICAZIONE

Gli acini vengono selezionati e pigiati in maniera soffice. Affinamento in tini di acciaio inox e a seguire in bottiglia

## COLORE

Rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento

## PROFUMO

Intenso, vinoso con sentore di mamola e con più pronunciato carattere di finezza nella fase di invecchiamento

## SAPORE

Armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina con il tempo al morbido vellutato

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Adatto a carni rosse alla griglia, salumi, paste con salse a base di pomodoro, ottimo con umidi e arrosti

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18°C

## DATI ANALITICI

Alcool 13% vol.

Acidità totale 5,50 - 6,20 g/l

Zuccheri 3 g/l

## CURIOSITÀ

Durante tutti i processi di vinificazione in cantina non vengono utilizzati prodotti di origine animale né alcun tipo di coadiuvante. È presente una bassa concentrazione di solfiti. L'azienda promuove processi sostenibili a sostegno e tutela della biodiversità

## VARIETAL

Sangiovese and complementary varieties

## SOIL CHARACTERISTICS

Clayey, with more or less sandy layers, calciferous and / or ferruginous

## VINE TRAINING SYSTEM

Single Guyot

## YIELD PER HECTARE

110 q/ha

## HARVEST SEASON

Beginning of October

## WINEMAKING

The grapes are selected and crushed in a soft way. Refinement occurs in stainless-steel tanks and then in the bottle

## COLOR

Intense ruby red, turning to garnet with ageing

## PERFUME

Intense, vinous with a hint of a violet and with a more pronounced fineness at the aging stage

## TASTE

Harmonious, savory, slightly tannic, which is refined to the soft velvety in the years

## FOOD PAIRINGS

Ideal with grilled red meats, salami, pasta with tomato sauce, excellent with stews and roasts

## SERVING TEMPERATURE

16 - 18°C

## ANALYTICAL DATA

Alcohol 13% vol.

Total acidity 5,50 - 6,20 g/l

Residual sugar 3 g/l

## CRAFT

Throughout the entire winemaking process no animal-derivatives are used as well as any type of co-adjuvant. The wine contains low levels of sulfites.

The company promotes sustainable methods in order to protect and develop biodiversity

---

## BRAVO MAESTRO

---

BRAVO MAESTRO is a brand of DiamondGroup Holding  
via M. Ilo L. di Bernardo 9 - 25030 Coccaglio (BS) Italia  
[www.diamondgroup.wine](http://www.diamondgroup.wine)