

# CHIANTI CLASSICO DOCG

## Le Bocce

In località Panzano, nel Comune di Greve, proprio al centro del territorio del Gallo Nero, nasce il Chianti Classico "Le Bocce", un vino con caratteristiche uniche. Dal profumo intenso, fine, con presenza di note fruttate nel vino giovane (viola, mora e giaggiolo) a cui si integrano note speziate durante l'invecchiamento, grazie alle equilibrate cessioni del legno di rovere. Il sapore, asciutto e tannico nel periodo successivo all'imbottigliamento, si ammorbidisce via via che passano gli anni, pur mantenendo un carattere fine ed elegante che ne consente splendidi abbinamenti con i piatti impegnativi di carni rosse in salse dal sapore deciso e di selvaggina.

**VITIGNI** 95% Sangiovese, 5% Canaiolo.

**TERRENO** Calcareo e povero, costituito prevalentemente da galestro e limo, molto permeabile.

**VENDEMMIA** Manuale con ceste da 20 Kg nella seconda metà di Ottobre.

**RESA PER ETTARO** 7 tonnellate di uva pari a 50 ettolitri di vino.

**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica e malolattica condotte con tecniche innovative ed eseguite a temperatura controllata.

**EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO** In vasche di cemento per 6 mesi, in botti grandi di rovere di Slavonia per 12 mesi e 3 mesi in bottiglia prima della vendita.

**DATI TECNICI** Grado alcolico 13% vol.

**TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE** 18-20°C

**ABBINAMENTI** Carni arrosto e brasate, pasta con sughi di carne, cacciagione. Ottimo da abbinare a piatti tradizionali della cucina Toscana (Bolliti, Cibreo, Lampredotto).

FATTORIA LE BOCCE, TOSCANA **Tuscany**

*This wine is produced in the heart of the Chianti Classico area, in a village called Panzano 5 Km from the town of Greve. The Black Rooster quality trademark is the best guarantee for this unique Chianti Classico "Le Bocce". This wine is rich in bouquet, fruity with a touch of violet, blackberry and iris at maturity, with a distinctive vanilla aroma, a direct result of ageing in oak casks. The taste is dry and robust at first, becoming progressively gentler as years go by, still maintaining a well balanced and generous character.*

**VINE VARIETY** 95% Sangiovese, 5% Canaiolo.

**SOIL** calcareous and poor with a high percentage of marl and lime, very permeable.

**HARVEST** by hand with baskets of 20 Kilograms in the second half of October.

**YIELD PER HECTARE** 7 tons of grapes equal 50 hectoliters of wine.

**WINE-MAKING PROCESS** Alcoholic and malo-lactic fermentation conducted with innovative techniques and carried out at a controlled temperature.

**EVOLUTION / AGEING** The wine is kept in cement vats for 6 months, in big oak casks of Slavonic origin for 12 months and in bottles for 3 months before selling.

**TECHNICAL FEATURES** Alcohol 13% by volume.

**TASTING TEMPERATURE** 18-20 degrees centigrade

**BEST SERVED WITH** Heavy dishes of red meats in strong sauces and with game food in general. Perfect for Tuscany traditional dishes such as boiled meats, "Cibreo", "Lampredotto".

