



Chioccioli Altadonna
— AZIENDA AGRICOLA —



ALTADONNA®

ASSALTO I.G.T. TOSCANA ROSSO

VARIETY: Sangiovese 70%, Merlot 15%,
Cabernet Sauvignon 15%

VENDEMMIA:

Fermentazione tradizionale sulle bucce
in acciaio per 30 giorni a temperatura
controllata. Micro-ossigenazione prima
della fermentazione malolattica in barriques.
Elevazione in barriques francesi nuove e
di 1-2 anni per 16 - 18 mesi.

WINE MAKING PROCESS:

Traditional fermentation on the skin in steel
tank for 21 days with temperature control.
Micro-oxygenation before malolactic fermentation
in french barriques. Elevage in french
barriques new and 1-2 years old for
16 - 18 months.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Colore rosso rubino intenso e profondo
con lievi sfumature granate. Profumo
complesso, ricco, elegante e persistente,
con sentori di frutta rossa e nera, di ribes,
cassis, mirtillo e more, il tutto impreziosito
da lunghe note speziate, fresche e dolci.
Al gusto è ricco e articolato, complesso e
raffinato, il suo tannino a trama fitta e
setosa e la sua acidità fresca e voluminosa
si accompagnano in un finale persistente,
che si rivela complesso, fruttato e speziato.

TASTING NOTES:

Deep and intense ruby red in color with
slight garnet nuances. Complex on the
nose, rich, elegant and persistent, with hints
of red fruit, black currant, cassis, blueberry
and blackberry, all embellished with long
spicy, fresh and sweet notes. The taste is
rich and articulated, complex and refined,
its thick and silky texture's tannins and its
fresh and voluminous acidity are accompanied
by a persistent final, which proves to be
complex, fruity and spicy.

ABBINAMENTI:

piatti dal gusto deciso, brasato, stracotto
di manzo, agnello al forno, maialino
arrostato, piatti di selvaggina e formaggi
stagionati.

SERVING SUGGESTION:

structured dishes, pot roast, beef stew, roast
lamb, roast suckling pig, game dishes and
aged cheeses.

WWW.CHIOCCIOLIALTADONNA.IT