



85% SANGIOVESE  
15% CANAILO

PRODOTTO CON UVA  
COLTIVATA DA  
AGRICOLTURA BIOLOGICA  
VINO ROSSO  
PRODOTTO ITALIANO  
**TOSCANA**  
ITALIA



## SANTA LUCIA

*Il Chianti della tradizione  
contadina toscana:  
Il cuore della Fattoria  
Santa Lucia*

Il Chianti della Fattoria Santa Lucia è l'espressione più classica e autentica della tradizione contadina Toscana.

Stappando questa bottiglia vi sembrerà di passeggiare tra i filari dei nostri vigneti, di sentire i profumi della nostra cantina, di viverne la quotidianità. Non c'è modo migliore di apprezzare la Toscana se non quello di assaporare una bottiglia di vino Chianti: questo è ciò che il Santa Lucia ha l'ambizione (e la ferma convinzione) di rappresentare, il ricordo di un'estate passata e mai dimenticata



### **Classificazione:**

DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)

### **Uvaggio:**

80% Sangiovese BIO  
20% Canaiolo BIO

### **Colore:**

Colore rosso brillante con venature granata.

### **Vinificazione e affinamento:**

Fermentato in vasche d'acciaio inox refrigerate per 10 giorni e affinato per 5 mesi in bottiglia.

### **Note organolettiche:**

Vino maturo e piacevole da bere, dal gusto armonico e rotondo. La gradazione moderata e il carattere piacevole lo rendono ideale per la quotidianità. Alcol 12,5% Vol.

### **Note degustative:**

Si abbina al filetto di manzo alla Wellington o al maiale arrosto e al formaggio piccante.



• FATTORIA •  
**SANTA  
LUCIA**

Prodotto e imbottigliato all'origine da Società Agricola Fattoria Santa Lucia s.s.a. - Pontedera Toscana Italia

*l'armonia dei paesaggi, composta nei secoli dall'ordinato lavoro dell'uomo.*