



LA COPPIA CHIANTI CLASSICO DOCG

- Uvaggio:** 100% Sangiovese
Vinificazione: macerazione in vasche di cemento a temperatura controllata
Affinamento: in botti di rovere di Slavonia per 12 mesi
Etichetta: xilografia dell'artista Mario Gambedotti
Colore: rosso rubino brillante e intenso
Profumo: frutta rossa matura, richiami alle viole e note speziate
Gusto: asciutto, pieno con eccellente struttura e tannicità, persistente ed equilibrato
Abbinamenti: carni alla griglia, sughi di selvaggina, formaggi stagionati
Bottiglie prodotte: 25.000 bordolesi da 0,750 cl

- Grape Variety: 100% Sangiovese*
Vinification: in small cement tanks at controlled temperature
Aging: in Slavonia oak barrels for 12 months
Label: xylography designed by the artist Mario Gambedotti
Color: intense ruby deep red
Fragrance: mature red fruit, spices and violet highlights
Taste: dry, full body, soft tannins, well balanced
Serving suggestion: grilled meat, traditional ragù, seasoned cheese
Produced bottles: 25.000 of 0,750 cl

LA COPPIA nasce nel 2001.
Questo vino esprime la convivialità del Sangiovese, la sua capacità di esaltare il cibo, la goliardia e la spensieratezza. La xilografia di Mario Gambedotti in etichetta illustra il suo carattere.

LA COPPIA was born in 2001.
This wine expresses the conviviality of Sangiovese, its ability to enhance food, joyful spirit and lightheartedness. Mario Gambedotti's xylography on the label illustrates well its character



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI
DEL REG. UE N. 1308/2013

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. NO. 1308/2013