



NOVECENTO



CHIANTI CLASSICO
2005



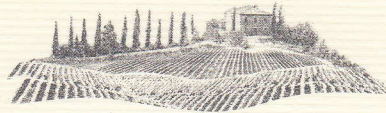
CHIANTI

VERNACCIA
DI SAN
GIMIGNANO
2006



GINI

Gini



Toscana
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
Sangiovese

DRY RED WINE



Product of Italy

CANTINE GINI

Vino prodotto sulle colline Toscane da uve di Sangiovese 90% e Merlot; dal colore rosso rubino vivace e intenso; sapore asciutto, corposo e fresco dal profumo vinoso intenso e persistente. Si accompagna a carni bianche e rosse anche alla brace, formaggi in genere.

Servire a temperatura di 18°
Gradazione Alcolica 12,80°
Aidità Totale 5,22 gl
Acidità Volatile 0,48 g/l

Wine produced on the Tuscany Hills, from grapes that are 90% Sangiovese and Merlot; vibrant and intense ruby red colour; dry, fresh, full bodied taste with an intense and persisting wine scent.

Red and white are a fine accompaniment to meat, even grilled meat, and all types of cheese.

Serve at a temperature of 18 Celsius
Alcohol content 12,80°
Total Acidity 5,22 g/l
Volatile Acidity 0,48 g/l

CANTINE GINI s.a.s. di Gini Luca & C.

Via A. De Gasperi, 13 - 56040 Cenaia (Pisa) - Tel. e Fax ++39 (0)50 643444

COD. FISC. e P-IVA IT01125230506 - C.C.I.A.A. Pisa 101959 - Reg. Soc. Trib. Pisa 13780 - Cod. Accisa PIV 00003Q - Autorizzazione ICE n. 1909

www.cantinegini.it - info@cantinegini.it