

MADE FOR
CHICKEN



CANAIOLO

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Ideato per l'abbinamento con i tuoi piatti a base di pollo

"CHICKEN JUMP" nasce da uno dei vitigni più antichi coltivati in Toscana: il Canaiolo. Una delle più tradizionali uve autoctone toscane, il Canaiolo è caratterizzato da una spiccata freschezza e bevibilità che si accompagna a note floreali e fruttate al naso e una piacevole morbidezza al palato. La sua grande bevibilità lo rende un viaggio perfetto per l'abbinamento con le carni bianche, che chiedono una struttura agile e non troppo complessa. Il Canaiolo trova nel pollo e nelle sue variegate preparazioni sia classiche (alla griglia, arrosto) che legate alle speziature tipiche del bbq americano (chicken wings, beer can chicken, lollipops) il suo abbinamento ideale.

Ideale per: pollo arrosto o alla brace. Ricette della tradizione del bbq americano (chicken wings, lollipops).

Vinificazione e affinamento: macerazione in tini di acciaio, vinificazione e affinamento in tini di cemento.

Vitigni: Canaiolo 100%

Created for pairing with your chicken dishes

"CHICKEN JUMP" is made from one of the oldest grapes cultivated in Tuscany: Canaiolo. One of the most traditional native Tuscan grapes, Canaiolo is characterised by a marked freshness and drinkability, accompanied by floral and fruity notes on the nose and a pleasant smoothness on the palate. Its great drinkability makes it perfect for pairing with white meats, which require an agile and not too complex structure. Canaiolo is ideal with chicken and its various preparations, both those that are more traditional (grilled, roast) and those associated with characteristic American BBQ spices (chicken wings, beer can chicken, lollipops).

Pairs with: roasted, grilled chicken or turkey, and spicy chicken wings or drumsticks.

Vinification and ageing: maceration in steel tanks, with vinification and ageing in concrete.

Grapes: 100% Canaiolo

THE GRILLED GRAPE – BBQ WINES

by

Conte Guicciardini di Ferdinando Guicciardini - Via Fezzana 45-49, 50025 Montespertoli (Firenze), Italia

T: +39 055 82315 - F: +39 055 82368 - info@conteguicciardini.it - www.guicciardini1199.it