



SCHEDA TECNICA

CHIANTI COLLI SENESI DOCG 2015

UVAGGIO

75% sangiovese, 10% merlot, 5% Colorino, 10 % Canaiolo

PROCESSO DI VINIFICAZIONE MATURAZIONE E INVECCHIAMENTO

Vinificazione in tini botte di rovere di Slavonia a temperatura controllata.

Fermentazione alcolica con lunga macerazione sulle vinacce e frequenti rimontaggi scalari. Fermentazione malolattica in tini botte di rovere di Slavonia termocontrollati, quasi contemporaneamente alla fermentazione primaria.

Evoluzione: 10 mesi in botti di rovere di Slavonia da 20 hl

Affinamento: Minimo sei mesi

ANALISI ORGANOLETTICA

COLORE: Rosso rubino vivace

PROFUMO: etereo e complesso con note di frutto bene amalgamate a sentori di legno

GUSTO: Struttura importante con tannini dolci, morbido, di grande carattere

TIPOLOGIA: VINO ROSSO

GRADAZIONE ALCOLICA 13,50

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Salumi e formaggi toscani, carne alla brace e piatti a base di cinto senese

ESPOSIZIONE nord est, sud ovest

ALTITUDINE (metri s.l.m.) 400

TIPO DI TERRENO medio impasto tufaceo argilloso

METODO DI ALLEVAMENTO Cordone speronato

DENSITÀ D'IMPIANTO (n° di ceppi per ettaro) 4800

ETTARI VITATI 3