



Chianti Colli Senesi

Denominazione: Chianti Colli Senesi DOCG
Zona di produzione: San Gimignano e Siena
Composizione varietale: Sangiovese 95%, Canaiolo nero 3%, Malvasia bianca e Trebbiano 2%
Vendemmia: 2013
Sostenibilità ambientale: Uve da vigneti in conversione biologica
Gradazione alcolica: 13,0%
Numero di bottiglie: 30.000

Altitudine media dei vigneti: 280 mt s.l.m.
Tipologia di terreno: terreno pliocenico mediamente argilloso con intrusioni di sabbia calcarea
Resa per ettaro: 70 Quintali
Densità di impianto: da 2800 a 5000 ceppi/Ha
Sistema di allevamento: guyot, cordone speronato
Epoca di vendemmia: prima decade di Ottobre
Vendemmia: selezione dei grappoli esclusivamente con raccolta manuale e gestione delle uve in contenitori da 300 kg

Vinificazione: tradizionale in Rosso con co-inoculo
Tipologia serbatoi di fermentazione: acciaio inox di piccola capacità
Temperatura di fermentazione: 26°C
Durata di fermentazione: 14 giorni
Maturazione: acciaio e barriques di secondo passaggio
Epoca di imbottigliamento: dal mese di Ottobre successivo alla vendemmia
Affinamento in bottiglia: minimo 2 mesi
Capacità di invecchiamento: media (3-6 anni dalla vendemmia)

NOTE ORGANOLETTICHE

Vista: rosso rubino acceso
Olfatto: bouquet mediamente complesso caratterizzato da note fruttate, floreali speziate e minerali
Gusto: di buona struttura, armonioso, fresco e persistente

Temperatura di servizio: 18°C

Abbinamenti: si abbina sapientemente con molti primi piatti a base di pasta, carni rosse, salumi e formaggi di media stagionatura

