



piemaggio



Denominazione: Chianti Classico D.O.C.G.

Zona di produzione: (Fioraie) Castellina in Chianti (Siena)

Vendemmia annata 2008

Uvaggio: Sangiovese 90%, Colorino, Canaiolo Ciliegio 10%

Altitudine dei vigneti: 350-480 mt slm

Tipologia di terreno: Terreno di medio impasto, ricco di minerali, galestro e alberese.

Densità di impianto: 4800

Sistema di allevamento: Guyot

Vinificazione: Tradizionale in rosso a temperatura controllata in vasche d'acciaio con macerazione sulle bucce per circa 25 giorni con rimontaggi e delestage.

Temperatura di Fermentazione: 28-30 °C

Invecchiamento : circa 18 mesi con passaggio in vasche di cemento vetrificato, botti di rovere francese da 25 Hl e tonneaux.

Affinamento: Minimo 3 mesi in bottiglia

Temperatura di Servizio: 16-18 °C

Note organolettiche: Questo vino è la rappresentazione autentica di un Chianti Classico, dall'intenso colore rubino tendente al rosso granato con l'invecchiamento e delicate note floreali e di ciliegia

Abbinamenti: Piatti a base di pasta, salumi tipici della tradizione Toscana, carni alla griglia e formaggi semi stagionati