



Chianti Colli Senesi DOCG I' Terzo



COMUNE DI PRODUZIONE

San Gimignano

ETA' DEI VIGNETI

10-15 anni

ALTITUDINE

280-320 mt s.l.m

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

DENSITA' DI IMPIANTO

5000 ceppi ad ettaro

PRODUZIONE CEPPO

1,5 Kg

METODO DI VENDEMMIA

Manuale in cassette, accurata selezione delle uve in cantina

VINIFICAZIONE

Macerazione prefermentativa a freddo per migliorare l'estrazione degli aromi primari. vinificazione in piccole vasche di cemento a temperatura di fermentazione controllata

AFFINAMENTO

Affinato in vasche di cemento e successivamente per 8 mesi in bottiglia

COLORE

Rosso rubino carico, con riflessi violacei accesi

NASO

Fresco e floreale con sentori fruttati

PALATO

Morbido e moderatamente tannico

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE

18° C

ABBINAMENTI

Classico abbinamento quello con gli insaccati toscani, ma si sposa perfettamente con tutti i piatti della cucina toscana, arrostiti, carni alla brace, formaggi