



PALAGETTO

LINEA PALAGETTO

Chianti Colli Senesi Riserva DOCG



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

4000 ceppi ad ettaro

Produzione ceppo

1,5 kg

Metodo di vendemmia

Manuale in cassette, accurata selezione delle uve

Vinificazione

Diraspa pigiatura seguita da fermentazione delle uve in vasche di cemento. affinamento in barriques di secondo passaggio per circa 3 anni

Colore

Rosso rubino intenso con riflessi granata

nùNaso

Intenso molto fresco rifinito da tenui note di cacao e torrefazione

Palato

Immediatamente morbido dai tannini freschi e croccanti

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

Azienda Agricola Palagetto

Via di Racciano, 10 - 53037 San Gimignano (Siena) Italy
Telefono: 0577 943090 | E-mail: tasting@palagetto.it | P.IVA. 00786230524
www.palagetto.it