



piemaggio



Denominazione: Colli della Toscana Centrale IGT.
Zona di produzione: (Fioraie) Castellina in Chianti

Vendemmia annata 2006

Uvaggio: Sangiovese 65 % , Merlot 25% , Cabernet Sauvignon 10 %

Altitudine dei vigneti: 350-480 mt slm

Tipologia di terreno: Alberese e galestro, tipici dell'area del Chianti Classico

Densità di impianto: 4800

Sistema di allevamento: Guyot. Vendemmia verde e diradamento dei grappoli. Raccolta manuale con selezione delle uve all'interno di un appezzamento particolarmente dotato per esposizione e terreno.

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 36 mesi in tonneaux

Affinamento: Minimo 3 mesi in bottiglia

Temperatura di Servizio: 18 °C

Note organolettiche: Questo vino rappresenta la nostra interpretazione contemporanea di un assemblaggio di Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon.

Vino dal colore rubino intenso, al naso intenso, fine e persistente con sentori di prugna, visciola, tabacco, liquirizia e vaniglia.. Un vino dal grande equilibrio con tannini setosi e una importante persistenza e struttura al palato

Abbinamenti: Primi piatti a base di funghi, arrostiti, grigliate e formaggi stagionati