

CHIANTI COLLI SENESI DOCG

Altitudine: 300 mt s.l.m.

Terreni: collinari di medio impasto e terre rosse

Esposizione: prevalentemente Sud e Sud-Ovest

Sistema di allevamento: Guyot, Capovolto, Cordone Speronato

Epoca Vendemmia: seconda metà di settembre

Maturazione: parte in botte di rovere di Allier e parte in cemento

Affinamento in bottiglia: 3-4 mesi a temperatura controllata

Produzione annuale media: 20.000 bottiglie

Uvaggio: Sangiovese e Canaiolo nero

Colore: colore rosso rubino brillante

Olfatto: fruttato, ricorda la ciliegia, intenso e caratteristico

Gusto: morbido, fresco ed armonico in virtù di un giusto equilibrio tra gradazione alcolica, componente tannica ed acidità. Presenta una buona persistenza

Temperatura di servizio: 16 °C

Gradazione alcolica (alc. %): 12,50 - 13,50

Abbinamenti consigliati: primi piatti con sughi a base di carne e/o pomodoro, carni bianche, formaggi freschi o mediamente stagionati, salumi

CHIANTI COLLI SENESI DOCG

Altitude: 300 m above sea level

Terrain: hillside vineyards with mixed consistency soils and red earth

Exposure: mainly south and south-westerly

Training system: Guyot, Arch, Spurred Cordon

Harvest time: second half of September

Maturing: part in barrels made of Allier oak and part in concrete

Bottle ageing: 3-4 months at controlled temperature

Average annual production: 20.000 bottles

Grape varieties: Sangiovese and Canaiolo Nero

Colour: bright ruby red

Bouquet: fruity, reminiscent of cherry, intense and characteristic

Flavour: smooth, fresh and harmonious, thanks to well-balanced alcohol content, tannins and acidity. Nicely persistent

Serving temperature: 16 °C

Alcohol content (Vol. by %): 12,50 - 13,50

Pairings: pasta dishes with meat and/or tomato sauces, white meats, fresh or medium mature cheeses, cured meats