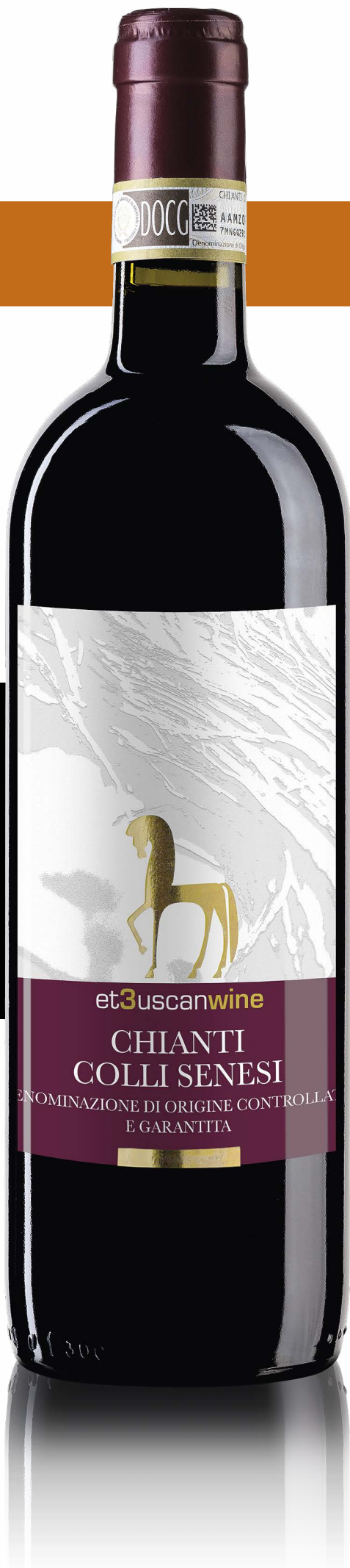




et3uscanwine

CHIANTI COLLI SENESI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA



Uve: 100% Sangiovese
Sistema di allevamento: cordone speronato e guyot.
Densità d'impianto: 4.800 ceppi/ettaro.
Tipologia di terreno: principalmente arenario - limoso.
Altitudine: 300 metri s.l.m.
Età dei vigneti: 10-20 anni.
Epoca di vendemmia: seconda metà di Settembre.

Modalità di fermentazione: uve raccolte a perfetta maturazione fenolica, raffreddamento del pigiato e fermentazione in vasca a temperatura controllata (max 22° c.) sulle bucce per circa 14 - 15 gg. Svinatura affinamento sulle fecce fini fino alla fermentazione malolattica.

Maturazione: in legno di rovere stagionato per almeno 12 mesi.

Affinamento: in bottiglia per almeno 3 mesi.



Capacità d'invecchiamento: il Chianti Colli Senesi nella tipologia base ha ottime caratteristiche per sostenere un invecchiamento fino a 3 - 4 anni dove può esprimere a meglio la sua buona struttura e la migliore maturazione dei suoi tannini.

Descrizione: alla vista si presenta di un rosso rubino intenso, tipico dell'aspetto varietale del Sangiovese; all'olfatto evoca il tipico sentore vinoso dovuto alla giovinezza con leggero sottofondo fruttato. Il gusto è pieno con una buona forza dei tannini ed una buona persistenza.

Abbinamento: il Chianti da sempre è un vino a tutto pasto e di grande adattabilità ad ogni tipo di cibo della cucina Italiana e Mediterranea. Trova la migliore esaltazione nelle carni rosse e nei formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: consigliato 18 - 19° per tutte le carni.

Bicchieri ideale: Borgogna.

et3uscanwine Srls

S.P. 152 Via Aurelia Vecchia km 41100

58022 Follonica (GR) - Italy

Tel. +39 340.4153672 - +39 3357375894

info@etruscanwine.it - www.etruscanwine.it