
CHIANTI COLLI SENESI 2017

**TIPOLOGIA**

D.O.C.G. Chianti Colli Senesi

ANNO D'IMPIANTO

2001

VARIETÀ

70% Sangiovese, 30% Canaiolo Nero

TERRENO

Limoso Argilloso

ESPOSIZIONE

Nord-Est

ALTITUDINE

350m slm

DENSITÀ D'IMPIANTO

3500 piante/ha

ALLEVAMENTO

Doppia palmetta cordone speronato

RESA PER ETTARO

80 quintali

MATURAZIONE

12 mesi in botti d'acciaio da 27 hl

VINIFICAZIONE

le uve raccolte manualmente, dopo una accurata selezione in vigneto, vengono trasferite all'interno della pigia-diraspatrice, separando così gli acini dai raspi. Successivamente in vasca si ha la fermentazione alcolica con lieviti selezionati ad una temperatura di 28° C. La macerazione sulle bucce ha una durata di circa 15 giorni con 2 rimontaggi chiusi e uno ad aria fino a fine fermentazione (10-15 giorni)

DEGUSTAZIONE

Colore rubino intenso, un ampio bouquet floreale, sentore di bacca rossa e ciliegia. un gusto intenso e deciso, ma allo stesso tempo delicato ed equilibrato. La freschezza, una buona acidità e un tannino poco invasivo rendono questo vino piacevole ma allo stesso tempo elegante

ABBINAMENTI Antipasti di salumi e formaggi freschi/semistagionati | primi piatti a base di ragù di carne | carni rosse

Alcol	Zuccheri residui	Acidità totale	PH	Acidità volatile	Estratto secco
13,5%	0,35 g/L	5,01 g/L	3,5	0,61 g/L	33,9 g/L

BOTTIGLIE Circa 3800

VITICOLTORI IN MONTEPULCIANO