

Villa Chigi Chianti D.o.c.g.



UVE DI PROVENIENZA:

95% Sangiovese, più altri vitigni come da disciplinare.

RESA PER ETTARO: 80 quintali.

COLLOCAZIONE DEI VIGNETI:

Castelnuovo Berardenga (Siena).

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI:

Vigneto collinare (280 metri) nella zona del Chianti, esposizione Sud.

VINIFICAZIONE:

Tradizionale in tini di acciaio inox per 10 giorni a temperatura controllata (26°C). Breve macerazione sulle bucce a fine fermentazione (5/6 giorni).

AFFINAMENTO:

Il vino sosta in cemento, durante tutto l'inverno, ed è imbottigliato nella primavera successiva all'anno di vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino con piacevoli sfumature violacee. Al palato morbido e bilanciato, con continui ritorni fruttati; al naso profumi di geranio, pepe e ciliegia, insieme a qualche spunto vinoso.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Salumi, primi piatti e carni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C.

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia l. 0,75 – altri formati su richiesta