



TREQUANDA

Chianti DOCG



Denominazione: Chianti DOCG

Zona di produzione: Trequanda (Siena)

Vitigni: sangiovese (70%), merlot, cabernet sauvignon e petit verdot

Altitudine ed esposizione: 450 m s.l.m., esposizione a sud/sud-ovest

Densità: 5000 ceppi/ha, produzione 80 q.li/ha

Tipo di terreno: origine sedimentaria e alluvionale (limo, sabbia e arenarie)

Vendemmia: separata per varietà, merlot ai primi di settembre, segue il sangiovese, cabernet e petit verdot tra fine settembre e inizio ottobre

Vinificazione: fermentazione in vasche di acciaio a temperatura non superiore ai 29°C. Un délestage al giorno fino a metà della fermentazione alcolica per favorire l'estrazione del colore e delle sostanze più nobili. Si svinifica appena la vasca è a secco, per ottenere un vino fresco, senza tannini ruvidi. Completata la fermentazione alcolica e malolattica, affinamento in vasca fino alla primavera successiva.

Note sensoriali: rosso rubino con riflessi violacei.

Al naso è fine, elegante, ben definito non piacevoli note di prugna e viola tipiche del Sangiovese, supportate dalle note più speziate degli altri vitigni. Al palato è elegante, con tannini morbidi e delicati che favoriscono la beva

Abbinamento: ideale con salumi e primi piatti di carne

Temperatura di servizio: 18°C

Grado alcol: 12,5% vol

Formato: 0,75 l