



TENUTA VALDIPIATTA



CHIANTI COLLI SENESI

Tipologia

Chianti Colli Senesi D.O.C.G.

Zona di produzione

Montepulciano

Uvaggio

90% Sangiovese, 10% Canaiolo Nero

Sistema di allevamento / Resa

Cordone speronato / 80 q.li/ha

Vinificazione ed invecchiamento

Fermentazione alcolica a temperature controllate.
Fermentazione malolattica in serbatoi termoriscaldati.
6 mesi in botti di rovere di Slavonia da 50 hl.
6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento

Primi piatti strutturati, secondi a base di carne rossa,
selvaggina, arrostiti e formaggi stagionati

Temperatura di servizio

18°C

Produzione bottiglie:

10.000

Category

Chianti Colli Senesi D.O.C.G.

Production zone

Montepulciano

Grape varieties

90% Sangiovese, 10% Canaiolo Nero

Training system / Yield

Rammed cordon / 8 tons per hectare

Fermentation and ageing

Temperature-controlled fermentation.
Malolactic fermentation in temperature-controlled tanks.
Aged 6 months in Slavonian 5,000 litre oak barrels.
Bottle aged for 6 months.

Suggestions with food

Rich pasta sauces, red and game meats,
roast meats, aged cheeses.

Serving temperature

64° Fahrenheit (18° Centigrade)

Number of bottles produced

10,000