



## CHIANTI COLLI SENESI TOSCA

### **Tipologia**

Chianti Colli Senesi D.O.C.G.

### **Zona di produzione**

Comune di Montepulciano

### **Uvaggio**

Sangiovese in prevalenza e Canaiolo Nero

### **Sistema di allevamento**

Cordone speronato e Guyot

### **Resa**

80 q.li/ha

### **Vinificazione ed invecchiamento**

Vinificazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata tra i 24 e 28 °C. Macerazione sulle bucce per 15 gg circa. Rimontaggi quotidiani a partire dal secondo giorno di fermentazione. Tre mesi di affinamento in botti di rovere di Slavonia da 30 e 50 Hl

### **Abbinamento**

Il frutto intenso e la morbidezza del tannino ne fanno un vino da tutti i giorni e da tutto pasto. Si sposa bene con primi piatti saporiti, carni grigliate o alla piastra, salumi e formaggi da freschi a semistagionati

### **Temperatura di servizio**

18°C

### **Produzione in n. di bottiglie**

10.000