



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