

CHIANTI SUPERIORE



CHIANTI SUPERIORE DOCG

Denominazione: CHIANTI SUPERIORE DOCG

Uve
Sangiovese 90%
Altre 5%
Merlot 5%

Zona di produzione: Lucignano (AR)

Superficie vitata: 3 ettari

Altitudine dei vigneti: 300 metri

Esposizione: Sud-Ovest

Tipologia del terreno: Medio impasto calcareo
con sasso

Sistema di allevamento: Spalliera - Cordone Speronato

Densità di impianto: 5000 piante/ha

Resa/ettaro: 75 hl

Periodo di vendemmia: Prima settimana di Ottobre

Vinificazione

In acciaio inox a temperatura controllata di 26/28° c
con macerazione sulle bucce per 12 giorni

Affinamento in legno

No

Affinamento in bottiglia

3 mesi

Caratteristiche organolettiche

Alcool 13% - 13.5%

Colore Rosso rubino

Odore vinoso, con note presenti di ciliegia morbido,
armonico

Temperatura di servizio

18° C

Abbinamento piatto/vino

Piatti a base di carni bianche e rosse