

SORELLE PALAZZI

CHIANTI

Chianti Colline Pisane DOCG

il Chianti nella sua sottozona più occidentale, tipicamente strutturato e minerale.

ANNATA: 2018

GRADAZIONE: 13,50%

UVAGGIO: Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Foglia Tonda 5%



VIGNETI: 3 ha, terreno prevalentemente argilloso, calcareo, esposizione su-ovest e sud-est

ALLEVAMENTO: a spalliera, con potatura a cordone speronato

VINIFICAZIONE: pigiatura e fermentazione in vasche di cemento per circa 10 giorni. Macerazioni comprese tra 7 e 10 giorni

AFFINAMENTO: 12 mesi in vasche di cemento, parte del vino viene affinata in botti grandi di rovere

FILOSOFIA PRODUTTIVA: rigoroso rispetto delle condizioni ambientali, attraverso agricoltura biologica certificata dal 1993. Rese contenute per elevare al massimo il potenziale espressivo del terroir

UVE DI PROPRIETÀ: sì

PRODUZIONE ANNUA: 15000 bottiglie

COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: frutti rossi sotto spirito, spezie, minerale

BOUQUET: pieno, strutturato, equilibrato da tannini vivaci

ABBINAMENTI: primi piatti al forno, lasagne, cannelloni, zuppe di legumi, carni in genere

Consumo ideale entro 5-6 anni dalla vendemmia

TEMPERATURA DI SERVIZIO : 18-20°C