

1 CHIANTI COLLI SENESI DOCG

Uve: Sangiovese

Zona di produzione: vigneti di proprietà ubicati nel comune di Murlo nella zona di produzione del Chianti Colli Senesi

Altitudine: 350-400 m s.l.m.

Tipologia del terreno: di medio impasto con tendenza all'argilloso e ricco di scheletro

Sistema di allevamento: guyot

Densità dell' impianto: 4000-5000 piante per ettaro

Resa di uva per ettaro: 8000 kg/ha

Epoca di vendemmia: prima settimana di ottobre

Temperatura di servizio: 16 °C

Scheda tecnica: raccolta manuale, diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata.

La macerazione è breve, 8/10 giorni sulle bucce, per esaltare la freschezza e la bevibilità.

Affinamento in acciaio inox e poi in bottiglia per almeno 3 mesi.

Scheda organolettica: vino rosso rubino vivace, con marcati sentori fruttati e di viola. Fresco, fragrante ed equilibrato.

Abbinamenti gastronomici: si abbina splendidamente con primi piatti. Una chicca? Provatelo con pasta fatta in casa come i picci con sugo d'anatra.



Soc. Agricola San Giorgio s.r.l.
via Fontazzi, 6 - Casciano di Murlo - SIENA
tel. (+39) 0577 1655845 - info@arizziwine.it
www.arizziwine.it