



ARIZZI WINE

I LATI DEL CHIANTI E DELLA TOSCANA

2 CHIANTI SUPERIORE 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: 6000 kg/ha

Epoca di vendemmia: seconda settimana di ottobre

Temperatura di servizio: 16 °C

Scheda tecnica: raccolta manuale, diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata, macerazione di 12/13 giorni sulle bucce.
Affinamento in acciaio e poi in bottiglia per ottenere il massimo dei risultati.

Scheda organolettica: vino rosso rubino intenso e profondo, evidenti sentori di frutta scura e viola. Associa equilibrio e bevibilità ad una struttura decisa.

Abbinamenti gastronomici: si abbina splendidamente con primi piatti e carni bianche o rosse.
Una chicca? Provatelo con un risottino alla zucca e salsiccia o con un brasato al Chianti.



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