



# 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