



ARIZZI WINE

I LATI DEL CHIANTI E DELLA TOSCANA

3 CHIANTI COLLI SENESI RISERVA 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: 5000 kg/ha

Epoca di vendemmia: seconda settimana di ottobre

Temperatura di servizio: 18 °C

Scheda tecnica: selezione del nostro migliore Sangiovese, raccolto a mano, diraspato e pigiato in maniera soffice, fermentato a temperatura controllata. Macerazione di oltre 20 giorni sulle bucce, affinamento in botti di rovere di Slavonia per 18/24 mesi.

Scheda organolettica: vino rosso rubino intenso con riflessi granato, all'olfatto presenta note di frutta matura e spezie, al gusto la decisa struttura è bilanciata dalla freschezza e dal notevole equilibrio.

Abbinamenti gastronomici: si abbina splendidamente con carni alla griglia e ratatouille di carne. Una chicca? Provatelo con bistecca alla fiorentina o con un buon fagiano al forno.



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

