



# 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

