



AGRISOLE



SANMINIATELLO Chianti DOCG

Produttore: Azienda Agricola Agrisole

Zona di origine: Colline di San Miniato Toscana

Denominazione: Chianti denominazione di origine controllata e garantita.

Vitigni: 80% sangiovese, 10% colorino, 10% canaiolo.

Annata: 2012

Terreno: Tendenzialmente argilloso e di medio impasto.

Resa per ettaro: 60 q.li

Sesto d'impianto: 2,5 x 1 mt

Sistema di allevamento: Cordone speronato monolaterale.

Periodo della vendemmia: fine settembre, raccolta manuale.

Vinificazione: le uve raccolte a mano vengono vinificate in contenitori di cemento senza utilizzare lieviti selezionati, la durata della macerazione sulle bucce è di circa 3 settimane alla temperatura di 26-28°C durante le quali vengono effettuati almeno 3 rimontaggi e frequenti bagnature delle bucce.

Affinamento: il vino sosta per almeno 8 mesi in contenitori di cemento dove svolge la fermentazione malolattica.

Bottiglie prodotte: 10.000

Descrizione organolettica: vino dal colore rosso rubino intenso con sentori fruttati di ciliegia, lampone e mora; in bocca si presenta di ottima struttura, persistenza e sorretto da un tannino carnoso e fragrante.

Temperatura di servizio: 14 - 16°C

Abbinamenti consigliati: carni rosse, pasta, pizza e formaggi mediamente stagionati.