

CHIANTI COLLI SENESI

Apelación	Chianti Colli Senesi D.O.C.G.
Variedades de uva	Sangiovese
Características de los viñedos	Viñedos de la colina central de Chianti, con exposición óptima y plantados en terrenos de compactación media, compuestos por limo arcilloso en su mayor parte.
Sistema de cultivo	Controespalderas con poda en cordón.
Vinificación	Despalillado, estrujado de la uva y posterior fermentación, con añadidura de levaduras seleccionadas, en cubas de acero de sombrero flotante durante 10 días a una temperatura controlada de 28-30°.
Crianza	Breve reposo en depósitos de acero antes del embotellado, que se lleva a cabo en la primavera siguiente a la vendimia. Se pone a la venta después de algunos meses de afinación.
Color	Rojo rubí vivaz con matices púrpura.
Aroma	Intenso y vinoso con aromas de fresa, guinda madura y dulce violeta.
Gusto	Sencillo y bebedero, con gusto firme y fresco, adecuadamente tánico.
Grado alcohólico	13,50%
Acidez	5,5 g/l
Temperatura de servicio	18-20°C
Maridaje	Óptima combinación con toda clase de embutidos, primeros platos y carnes no demasiado elaboradas.
Conservación	Hasta 4-5 años, según la añada.
Tamaños disponibles	Bordolese (0,75 l.)
Número de botellas	50.000