

TERRA ROSSA

Apelación	Chianti Colli Senesi Riserva 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	Controspalderas con poda en cordón
Vinificación	Vendimia manual; despalillado, estrujado de la uva y posterior fermentación, con añadidura de levaduras seleccionadas, en cubas de acero de sombrero flotante durante 15 días a una temperatura controlada de 28-30°; maceración del mosto en los hollejos durante otros 10 días para optimizar la fase de extracción.
Crianza	Permanencia media de 18 meses en barricas de roble de Eslavonia de 25 Hl antes del embotellado, al que sigue un envejecimiento en botella no inferior a 4 meses.
Color	Rubí brillante de media intensidad.
Aroma	Perfil olfativo evolucionado y elegante, con un rico buqué de matices, en evidencia recuerdos de sotobosque, seguidos por confitura de ciruelas, cereza madura, chocolate, ruibarbo, grafito y estela especiada.
Gusto	Cuerpo voluminoso que, unido a un brío ácido puntual, da sabor y gran agilidad de boca al vino. Es un tinto rico, todavía fresco y suavemente tánico, no le falta tampoco complejidad en el final.
Grado alcohólico	13,50%
Acidez	5,5 g/l
Temperatura de servicio	18-20°C
Maridaje	Óptima combinación con asados de carne roja, caza y aves nobles.
Conservación	Hasta 10-12 años, según la añada
Tamaños disponibles	Bordolese (0,75 l.) y Magnum (1,5 l.)
Número de botellas	13.000