

Chianti Superiore

DOCG



Un Chianti Superiore con un bouquet ricco e fruttato fatto con uve Sangiovese dei nostri vigneti. Invecchiato per 9 mesi in botti di rovere, è uno dei nostri prodotti migliori, che si fa apprezzare per l'inimitabile eleganza, dono del nostro terroir, unita ad un gusto morbido e vellutato.

VITIGNO: Sangiovese, con piccole quantità di altre uve
TERRENO: sabbioso (80%) con argilla (15%) e limo (5%), di colore scuro, di media profondità con presenza di fossili

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 piante per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato
allevato a 80 cm dal suolo

RESA PER ETTARO: 70 quintali

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano, messe in ceste da 200 kg e trasportate in cantina. Dopo un'accurata selezione, vengono diraspate e pressate. Macerazione di 10-12 giorni a seconda dell'annata, con frequenti rimontaggi a una temperatura di circa 28°C. La fermentazione malolattica ha luogo in vasche di cemento. A dicembre il vino viene messo in botti da 18 hl dove rimane per 6 mesi. Segue un affinamento finale di almeno 6 mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso brillante con una leggera sfumatura di granato. Intensamente ricco al naso con note di frutti rossi e viola. Inizialmente morbido al palato, la sua vibrante freschezza rende il finale fruttato estremamente piacevole.

ABBINAMENTI

Il nostro Chianti Superiore si sposa bene con la pasta al ragù, le carni rosse, la cacciagione e i formaggi stagionati. Grazie al suo carattere, è un accompagnamento ideale per la cucina tradizionale toscana e italiana. Ottimo anche con tartare di carne o di tonno.