

TERRE DI CINO

CHIANTI COLLI FIORENTINI RISERVA D.O.C.G

COLORE ROSSO RUBINO NASO INTENSO, CARATTERIZZATO DA NOTE DI CUOIO, TABACCO, PICCOLI FRUTTI DI BOSCO E SFUMATURE SPEZIATE, DAL GUSTO AVVOLGENTE, SAPIDO, CON TANNINI ELEGANTI. FRESCHEZZA E LUNGA PERSISTENZA. ADATTO ALL'INVECCHIAMENTO



UVAGGIO:

100% SANGIOVESE

ZONA DI PRODUZIONE:

VIGNETO DEL MULINO A VENTO, 400 METRI S.L.M ESPOSTO A SUD-EST

TERRENI:

ALBERESE

RACCOLTA:

METÀ SETTEMBRE

RESA:

40 QUINTALI PER ETTARO

VINIFICAZIONE:

TRADIZIONALE IN ACCIAIO CON FERMENTAZIONE ALCOLICA IN ACCIAIO PER 7 GIORNI, CONSEGUENTE MACERAZIONE SULLE BUCCE E FERMENTAZIONE MALOLATTICA IN ACCIAIO. 24 MESI DI AFFINAMENTO IN BOTTI DA 25HL DI ROVERE DI SLAVONIA

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

PERFETTO CON TUTTI I SECONDI PIATTI DI CARNE E SELVAGGINA. OTTIMO CON FORMAGGI STAGIONATI.

GRADO ALCOLICO:

14 GRADI

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

SUGGERITA DI 16 GRADI

BOTTIGLIE PRODOTTE:

CIRCA 3.000

FORMATO BOTTIGLIE:

LT 0,75 - LT 1,5 - LT 3