

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 di Terre di Cino, 380 metri s.l.m esposto a sud-est

TERRENI:

Galestro e arenaria

RACCOLTA:

Fine settembre - inizio ottobre

ESTENSIONE VIGNETO:

1,5 ettari

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:

tTa i 13,5° e i 14°, dipende dal millesimo

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Suggerita di 16 gradi

BOTTIGLIE PRODOTTE:

Circa 5.000

FORMATO BOTTIGLIE:

lt 0,75 - lt 1,5 - lt 3