



ANNO 0

Annata: 2013

Classificazione: Chianti D.O.P.

Zona di produzione: Civitella in Val di Chiana.

Uvaggio: Sangiovese 70%, Altre uve 30%.

Altitudine: 400 m.s.l.m.

Terreno: Macigno ricco di scheletro.

Età dei vigneti: 18 anni.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità d'impianto: 4.000 piante/Ha

Produzione per ettaro: 40 Q.LI

Numero di bottiglie prodotte: 60.000

Maturazione: 6 mesi in tino troncoconico.

Affinamento: 6 mesi in bottiglia.

Colore: Rosso rubino.

Profumo: Sentore di frutti rossi, violetta e prugna

Sapore: l'astringenza è accompagnata da una buona freschezza, ben bilanciata sia dall'alcol, sia dalla maturazione in legno. Persistenza molto buona e corrispondenza con gli aromi del naso.

Gradi alcolici: 14,5 % VOL

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Accostamenti: Carni rosse e formaggi stagionati.

Year: 2013

Classification: Chianti P.D.O.

Production zone: Civitella in Val di Chiana.

Grapes: Sangiovese 70% Other grapes 30%.

Altitude: 400 m a.s.l.

Soil: Rocky and rich in stony material.

Age of vineyard: 18 years old.

Training system: Spurred cordon.

Number of vines: 4000 plants/Ha

Production per hectare: 40 Q.LI

Number of bottles: 60,000

Ageing: 6 months in conical vats.

Refining: 6 months in bottles.

Color: Ruby red

Aroma: Red fruits, violets and plums

Flavor: Astringent and nicely fresh tasting, well-balanced by the alcohol, and ageing in wood. Very lingering with good nose-palate correspondence.

Alcohol content: 14.5 % VOL

Serving temperature: 18-20 °C

Serving: Red meat and mature cheeses.

Sagra 2013. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.