

CHIANTI

È il nostro primo nato; il nome ricorda San Miniato proprio per omaggiare la nostra cittadina. Creato per esprimere la finezza e l'eleganza dei nostri suoli.

**PODERE
PELLICCIANO**



Denominazione: Chianti DOCG

Varietà: 80% Sangiovese, 10% Colorino, 10% Canaiolo

Tipologia del terreno: Argilloso con forte presenza di scheletro fossile

Esposizione vigneto: Sud

Altitudine vigneto: 80 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot monolaterale

Resa uve per ettaro: 80 q.li

Periodo di vendemmia: Metà Settembre

Vendemmia: Manuale, in cassette da max 15 kg

Vinificazione: Dopo la raccolta, le uve vengono diraspate e lasciate in macerazione per almeno 20 giorni in vasche di cemento. Durante la macerazione effettuiamo 2/3 rimontaggi al giorno per favorire l'estrazione dei componenti presenti nelle bucce delle uve. La fermentazione viene svolta sfruttando i lieviti indigeni presenti nelle uve ad una temperatura di 25°C.

Affinamento: Affinamento in vasche di cemento per 6 mesi.

Note degustative: Vino dal colore rosso rubino intenso, al naso note fruttate di ciliegia lamponi e more, in bocca di ottima struttura, tannini succosi.

Abbinamento cibo: Vino versatile che si rende adatto a svariati abbinamenti, dall'aperitivo con salumi e formaggi, bruschette, toast, tramezzini, panini vari; antipasti come tartare, pappa al pomodoro, antipasto toscano, ai primi piatti con condimenti a base di carne, ottimo con il cacciucco ed anche con piatti a base di carne.