

CHIANTI COLLI SENESI

SCHEDA TECNICA



Denominazione: CHIANTI COLLI SENESI DOCG

Zona: San Gimignano (Siena)

Estensione del vigneto (ettari): 5.2

Uvaggio: 100% Sangiovese

Età del vigneto (anno di impianto): Sangiovese 1973, 1999, 2005

Tipo di terreno: medio impasto di origine pliocenica

Esposizione: sud-est

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: vinoso, fruttato, piccoli frutti rossi, speziato, complesso

Sapore: fine, equilibrato, intenso, fragrante, sapido, avvolgente

Abbinamenti: salame e prosciutto toscani, primi piatti con ragù di carne, arrostiti, trippa alla fiorentina, cacciucco alla livornese, formaggi freschi e di media stagionatura

Numero medio bottiglie / anno: 20.000

Resa di uva per ettaro: 6.000

Vinificazione e affinamento: fermentazione e macerazione con le bucce in acciaio per 10 giorni con controllo della temperatura. il vino matura parte in acciaio parte in rovere, imbottigliato dopo assemblaggio delle due parti

TENUTA
LE CALCINAIE

Azienda Agricola Tenuta Le Calcinaie di Santini Simone

Loc. Santa Lucia, 36 - 53037 San Gimignano (Siena)

Tel. +39 0577 943007 - Cell. +39 393 9061056 E-mail: info@tenutalecalcinaie.com