

CHIANTI COLLI SENESI RISERVA SANTA MARIA

SCHEDA TECNICA



Denominazione: CHIANTI COLLI SENESI DOCG RISERVA

Zona: Monteriggioni (Siena)

Cru: Santa Maria delle Fornaci

Estensione del vigneto (ettari): 1

Uvaggio: 95% Sangiovese - 5% Canaiolo

Età del vigneto (anno di impianto): Sangiovese 1973 - Canaiolo 1973

Tipo di terreno: medio impasto di origine pliocenica

Esposizione: sud-ovest

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: frutta rossa matura, erbe aromatiche, cenni balsamici, elegante, intenso

Sapore: morbido, fresco, slanciato di convincente lunghezza e complessità

Temperatura di servizio (° C): 18

Abbinamenti: primi con sugo di selvaggina, cinghiale e piccione in umido, lepre in salmì, grigliate miste di carne, arrosto girato, formaggio pecorino toscano di lunga stagionatura

Numero medio bottiglie / anno: 3.000

Resa di uva per ettaro: 4.500

Vinificazione e affinamento: fermentazione e macerazione con le bucce per 7 giorni con controllo della temperatura, il vino matura in grandi botti di rovere per 48 mesi, finitura in bottiglia per 12 mesi

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