

CHIANTI COLLI SENESI LORMANO

Denominazione: Chianti Colli Senesi docg

Vendemmia annata: 2018



Uvaggio: Sangiovese 100%

Vigneti: Vigneti di nuovo e vecchio impianto con una densità media di 5000 piante per ettaro. Situati ad un'altitudine di 300 m.s.l. con esposizione sud-sud/ovest

Metodo di allevamento: Cordone speronato Terreno: Argilloso calcareo compatto, ricco di macro e micro elementi e scheletro di provenienza alluvionale.

Vinificazione: Dopo un'accurata selezione dei grappoli, le uve vengono diraspate e successivamente vinificate in moderne vasche in acciaio inox. La macerazione dura in media 15-18 giorni ad una temperatura di circa 26° centigradi. A fermentazione alcolica ultimata, il vino svolge la fermentazione malolattica, al termine della quale avviene il passaggio in barriques di secondo passaggio dove matura per 6 mesi. Successivamente affina per circa 6 mesi in bottiglia.

Note organolettiche: Colore rosso rubino intenso. Un bouquet elegante con aromi di frutta fresca e floreali. Ricorda l'amarena e le more di bosco. Arricchito con note speziate. Al palato risulta di medio corpo, fresco e piacevolmente rotondo. Dotato di un'ottima piacevolezza complessiva.

