

Tipo: Vino Rosso

Chianti colli Fiorentini

Denominazione:	Chianti Colli Fiorentini D.O.C.G.
Uve:	Sangiovese 90% Cabernet 10%
Tipologia:	D.O.G.C. Rosso fermo da uve biologiche
Area:	Montespertoli (FI)

IN VIGNA

Terreno:	alberese, piuttosto ciottoloso
Altimetria ed esposizione:	250 metri s.l.m.
Uve:	Sangiovese, Cabernet
Vendemmia:	uva selezionata e raccolta a mano
Resa ettaro:	70 q.li uva

IN CANTINA

Vinificazione:	pigiatura soffice con macerazione di 15-20 giorni in tini di cemento vetrificato con controllo della temperatura.
Affinamento:	3-4 mesi in bottiglia
Grado alcolico:	14 % vol.
Residuo zuccherino:	0,99 g/l

IN DEGUSTAZIONE

Vista:	rosso rubino tendente al granata
Olfatto:	abbastanza intenso e persistente con una leggera nota erbacea, tipica del Cabernet.
Gusto:	equilibrato, sapido, speziato, ben strutturato e tannico.
Bicchieri consigliati:	calice apertura media
Temperatura di servizio:	18 °C
In abbinamento:	Risulta perfetto per gustare appieno la fiorentina e il filetto alla griglia, un buon taglio di manzo, o un'entrecôte cotta al barbecue. Oppure con selvaggina speziata e aromatica come il cinghiale, il capriolo, il fagiano.



AREA: San Quirico

In questa zona produciamo anche:

Ruscato, Sangiovese, Grappa

