

**Chianti
DOCG**

COLLE DE'FOSSILI

2020

Vitigni: Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Trebbiano

Zona di produzione: Vinci

Altitudine: 40 – 50 mt s.l.m.

Terreno: argilloso

Metodo di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 4000 ceppi per ettaro

Periodo di raccolta: seconda metà di settembre

Gradazione alcolica: 15%

Formato (cl): 75

Temperatura di fermentazione: 25°-28°C

Contatto sulle bucce: 10-15 giorni

Invecchiamento: 7-10 in tini di acciaio inox,
3 mesi in bottiglia prima del consumo

Informazioni tecniche: l'uva raccolta in cassetta viene dopo la diraspatura messa a fermentare in tini di acciaio inox, a temperatura controllata per 10-15 giorni. Dopo la svinatura il vino viene posto ad affinare in tini di acciaio per minimo 7-10 mesi, dopodiché imbottigliato

Note di degustazione: Colore rosso rubino intenso, al naso presenta spiccati profumi di frutti rossi e viola (mammola). Al gusto si presenta strutturato, fresco ed equilibrato