

Vini della Tenuta Bacco a Petroio

GENNAIO - FEBBRAIO 2013



Sagace

Miglior
Chianti
2012

CLASSIFICAZIONE

Chianti Riserva DOCG

PROVENIENZA

Vigneti della Tenuta Bacco a Petroio, Vinci Toscana con esposizione sud-est

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Terreni argilloso-sabbiosi

UVAGGIO

Sangiovese, Canaiolo Colorino

CLIMA

Caldo umido in estate, freddo e umido d'inverno

EPOCA DI RACCOLTA

La vendemmia si svolge dalla metà di Ottobre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo una attenta selezione delle migliori uve raccolte manualmente al giusto grado di maturazione si procede con una vinificazione a temperatura controllata di 30°C per favorire l'estrazione dei polifenoli dalle bucce. Una parte del vino matura durante 8 mesi in vasche di cemento vetrificato e successivamente per altri 6 mesi in barriques di rovere francese al fine di ottenere una maggiore complessità organolettica ed una migliore stabilità del colore nel tempo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino.
Profumo: note di frutta rossa e spezie.
Gusto: soave ed equilibrato.

CONSERVAZIONE

Conservare a una temperatura costante di 17°C, umidità del 75-80%, al riparo dalla luce e mantenendo la bottiglia orizzontale

SERVIZIO

Si serve in un calice di grande ampiezza ed imboccatura medio-larga, alla temperatura di 18°C

GASTRONOMIA

Ottimo nell'accompagnare piatti a base di carne rossa arrosto e selvaggina con gusto speziato, formaggi a media e lunga stagionatura.

PREMI

Miglior Chianti del 2012

vinostrum.it



Sagra 2011. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.