

http://tuscany.all.biz/vigna-al-bosco-chianti-docg-g98970#.V5J9G_krLX4



VIGNA AL BOSCO CHIANTI DOCG

Caratteristiche:

La vinificazione delle uve avviene ad una temperatura di 30°C al fine di estrarre una buona quantità di polifenoli in equilibrio con la parte tannica più dolce, si presenta di colore rosso rubino, di buona struttura, con profumi di frutta rossa e spezie, in bocca è morbido ed equilibrato.

Classificazione: Chianti D.O.C.G.

Uvaggio: sangiovese, canaiolo, colorino

Vigneto di provenienza: Azienda "TENUTA BACCO A PETROIO"

Esposizione: Sud-Est

Forma di allevamento: capovolto e cordone

Età della vite: 15 anni

Data vendemmia: fine settembre

Modalità di raccolta: manuale

Vasca di fermentazione: cemento vetrificato

Durata della fermentazione: 12 giorni

Temperatura di fermentazione controllata: 30° C

Lieviti utilizzati: LSA

Fermentazione malolattica: si

Maturazione: il vino matura 8 mesi in cemento e acciaio inox

Affinamento in bottiglia: circa 4 mesi

Alcol % Vol: 13%

Sagra 2014. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.