



TENUTA la PINETA
www.tenutalapineta.it

Il Guido

Chianti Superiore DOCG

Scheda Tecnica

Nome	Il Guido.
Denominazione	Chianti Superiore DOCG.
Tipo di vino	Rosso secco.
Grado alcolico	14,5%.
Zona di produzione	Castiglion Fibocchi - Arezzo.
Vitigni	Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Cabernet Sauvignon 5%.

Il Vigneto

Età	Oltre 40 anni.
Altitudine	Mt.250 s.l.m.
Esposizione	Sud - Est.
Allevamento	Cordone speronato.
Sesto d'impianto	2200 piante / ettaro.
Rese per ha.	4 ton.
Vendemmia	Manuale in cassetta ad inizio Ottobre.
Vinificazione	In vasche di acciaio a temperatura controllata.
Maturazione	6 mesi in cemento, 12 Mesi Tonneaux di rovere francese.
Affinamento	6 mesi in bottiglia.

Note di Degustazione

Visivo	Limpido. Colore rosso rubino, abbastanza consistente.
Olfattivo	Intenso e complesso. Frutta rossa con note balsamiche e floreali. Leggera mineralità.
Gustativo	Fruttato e caldo ben equilibrato da una discreta acidità. Buona intensità e persistenza.
Abbinamento	Carni rosse grigliate, arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati.



www.tenutalapineta.it

Safra 2007. Almoço em 30/07/2016.