



PANEZIO

CHIANTI COLLI SENESI D.O.C.G.

Da questi vigneti, nel pieno rispetto delle migliori tradizioni, otteniamo questo vino dal sapore asciutto sapido, fresco, dal profumo vinoso gradevolissimo che talvolta ricorda la mammola.

Vino: Chianti Colli Senesi
Zona produzione: San Gimignano
Vitigni: Sangiovese 100%
Suolo: tufo e conchiglie plioceniche
Sistema di coltivazione: Guyot
Densità: 3500 viti/ha.
Altitudine: 300 mt.
Microclima: umido in inverno e primavera, caldo secco in estate
Vinificazione: le uve sono raccolte a piena maturazione, fermentazione con lieviti selezionati, lunga macerazione dopo la fermentazione, affinamento di 2 mesi in legno.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino intenso
Odore: ciliegia
Sapore: fragrante, frutti di bosco
Gradazione alcolica: 12,5%
Temperatura di servizio: 20° C.
Accostamenti: salumi, formaggi stagionati, specialmente parmigiano, arrosti di carni rosse.

Jantar em Certinello, Monteriggioni em 09/09/2011, com a Turma da Toscana.