



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.