FATTORIA DI S.QUINTINO

Uve SangioveSe, Canaiolo

Zona di Produzione
Comune di San Miniato, Pisa

Altitudine 200 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento
Cordone speronato

Vendemmia Manuale ed in cassette. Raccolta delle uve a maturità fenolica raggiunta

Vinificazione
Fermentazione alcolica a T° compresa tra i 20°-30°C, fermentazione malolattica in acciaio inox

Affinamento 6 mesi tonneaux di rovere + 6 mesi in bottiglia.

Note organolettiche
Colore rosso rubino di buona intensità
Sapore di buona struttura e freschezza, caratterzzato da tannini maturi
Note olfattive caratterizzato da note di frutti rossi maturi

Grado alcolico 13 - 14 %vol.

Temperatura di servizio 18°C

Abbinamenti Piatti della tradizione toscana: legumi, formaggi a medio impasto, arrosti, piatti a base di pomodoro

CHIANTI DOCG

WWW.FATTORIASANQUINTINO.IT
Fattoria di San Quintino s.n.c. Via di San Quintino 3, 56027 San Miniato (PI)