



# I Chioppi

## Toscana IGT

---

**Tipologia:** Rosso

**Terreno:** Medio impasto

**Ceppi per ettaro:** 5000

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Altitudine vigneti:** 270 m.s.l.m

**Vitigno:** Sangiovese 40%, Merlot 40%, Cabernet 20%

**Vendemmia:** Manuale

**Fermentazione:** Le uve vengono vinificate separatamente, date le diverse epoche di maturazione, macerazione di 15-20 giorni con rimontaggi giornalieri, temperatura di fermentazione controllata

**Maturazione:** Acciaio

**Affinamento:** In vetro

**Colore:** Rosso rubino intenso

**Olfatto:** Vinoso, sentori di frutti rossi maturi

**Sapore:** Caldo, pieno, ottima persistenza, tannini evidenti ma rotondi

**Temperatura di servizio:** 18 °C