



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