

# CHIANTI COLLI SENESI

## UVAGGIO

80% Prugnolo Gentile (clone Sangiovese) 10% Merlot  
10% Cabernet Sauvignon

## ALTITUDINE VIGNETI

300 – 400 mt. s.l.m

## ESPOSIZIONE VIGNETI

Varie

## TERRENO

Franco limoso

## DENSITA' D'IMPIANTO

Mediamente 4500 piante per Ha.

## PRODUZIONE PER HA IN VINO

46 Hl / Ha

## GRADAZIONE

13,000 % Vol.

## FORMATI

0,75 cl

## VINIFICAZIONE

Il Chianti Colli Senesi "Antico Colle", nasce da una combinazione di uve di Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon. La raccolta delle uve avviene, di norma, alla fine del mese di settembre. La fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio inox a temperatura controllata (non superiore ai 30 C°). Fermentazione e macerazione hanno una durata di 14 -16 giorni.

Alla macerazione delle bucce, segue la svinatura finale effettuata con una soffice pressatura delle vinacce.

## MATURAZIONE

La maturazione avviene in contenitori di cemento e/o acciaio.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosso rubino intenso, profondo con sentori di frutta fresca e parte secca. Fruttato, di ottima struttura, morbidezza ed equilibrio di aromi.

Temperatura di servizio 16-18 C°. Si accompagna a tutti i primi piatti, arrostiti, salumi e formaggi.

