

SERRISTORI, CHIANTI DOCG



VARIETALES:

Sangiovese Grosso & Canaiolo Nero

D.O.: Toscana

VIÑEDO:

Viñedos de Fugnano y Montemura; Solatio del Tani, viñedos de sberla y madura di Lapi en la localidad de San Lorenzo di Gaggiano. Las viñas son entrenados por los sistemas Guyot simples y dobles en las colinas a 300 metros de altitud, en suelo de densidad media de toba y caliza; la producción de uvas es de 90 quintales por hectárea, con un rendimiento del 70% del vino.

ELABORACIÓN:

Las uvas se cosechan en octubre, en el estado correcto de madurez, y se vinifica por el método de vino tinto, con 10 días de maceración y remontados frecuentes; la fermentación, con levaduras seleccionadas, se lleva a cabo a una temperatura controlada (28° - 30°C). Seis meses en depósitos de acero inoxidable, seguido de un período adecuado de envejecimiento en botella antes de su introducción para el consumo.

CATA:

Color rojo rubí; intenso y fragante, ramo vínico, con toques atractivos de frambuesas, fresas silvestres y violetas; sabor seco, salado y limpio, equilibrado con una grata persistente retrogusto distintivo de moras y las almendras.

