



Gineprone Chianti D.O.C.G. Vendemmia 2012

Zona di produzione:

Comune di Montalcino, compreso nella zona consentita alla produzione della denominazione CHIANTI D.O.C.G.

Vigneto:

Gineprone, deriva dalla presenza sul terreno, adiacente il vigneto, di un grosso esemplare di "ginepro" (una essenza forestale molto presente nella vegetazione boschiva locale).

Uva con cui è prodotto:

Sangiovese (90%), Cabernet Sauvignon (10%).

Vinificazione:

Fermentazione sulle bucce della durata di 10 - 12 giorni, a temperatura controllata inferiore a 28°C in vasche di acciaio da 150 hl basse e larghe, appositamente realizzate per estrarre delicatamente tannini e colore.

Maturazione:

L'affinamento avviene, nella storica bottaia di Col d'Orcia, per alcuni mesi in botti di rovere di Slavonia e Allier, medesime utilizzate anche per il Brunello e Riserva. Segue un periodo di bottiglia di circa 4 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Intenso e fruttato, con evidenti note di frutti rossi maturi in equilibrio con i sentori tipici del legno.

Sapore: Pieno ed equilibrato, dotato di buona struttura, con un retrogusto lungo e piacevolmente fruttato.

Alcool: 13,5%

Acidità totale: 5,2 g/l

Temperatura di Servizio: 18°C