



CASTELLO DEL TREBBIO

# CHIANTI SUPERIORE



## DENOMINAZIONE E NOME

Chianti Superiore DOCG

## VITIGNI

Sangiovese 85%, Canaiolo + Colorino + Ciliegiolo 15%

## TIPOLOGIA DI SUOLO

Matrice argillosa, ricco di scheletro, prevalentemente costituito da Galestro

## ANNO DI IMPIANTO

1998/2003

## DENSITA'

5500 ceppi per ettaro.

## PRODUZIONE

1,5 kg di uva per ceppo.

## VENDEMMIA

Meccanica in modo da assicurare una raccolta tempestiva al momento della maturazione ottimale.

## VINIFICAZIONE

Alla diraspatura segue la pigiatura con leggera rottura dell'acino. Il mosto viene poi raffreddato a 10° -12°C per 1 o 2 giorni, in vasche di acciaio. Segue la fermentazione alcolica con lieviti naturali. La macerazione dura 15 giorni. Dopo la svinatura avviene la fermentazione malolattica, senza uso di attivanti.

## AFFINAMENTO

In botti di rovere di Slavonia, da 20 Hl per circa 6 mesi, seguiti da ulteriori 6 mesi in acciaio.

## CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO

Si esprime al meglio se consumato entro 5 anni dalla vendemmia.

## NOTE DEGUSTATIVE

Presenta aromi netti ed accattivanti di piccoli frutti rossi. Note floreali con accenni speziati. Al palato è avvolgente con tannini ben integrati ma presenti. Presenta una discreta struttura ed una buona freschezza nel finale.

## ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo in abbinamento con antipasti quali salumi e crostini toscani. Primi piatti al ragù e secondi di carne alla brace.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°-18°C