



www.vinitipiciar.it
info@vinitipiciar.it

Regione:
Toscana

Territorio:
Colline di Arezzo

Storia:
Il Chianti elevato sul legno è sempre stato il fiore all'occhiello dell'enologia toscana. Questo vino ottenuto dall'esclusiva vinificazione di selezionate uve, affinato meticolosamente in legno ne è tipica espressione

Vendemmia:
Manuale, con accurata cernita delle uve

Uvaggio:
Sangiovese 85%, Canaiolo 5%, Merlot 5%, Cabernet 5%

Vinificazione:
Con prolungata macerazione del pigiato – Metodo Ganimede, accurato controllo delle temperature di fermentazione.

Il vino dopo la fermentazione malolattica viene elevato in legno (Rovere di Slavonia 80%, barriques Allier francesi 10%, barriques Missouri americani 10%) per almeno un anno

Alcool % volume:
13

Zuccheri %:
2 / 3

Acidità totale %:
5,2 - 5,5

Vista:
Limpidezza brillante, colore rubino coperto, con lievi riflessi tendenti al granato

Olfatto:
Odore vinoso, netto, con richiamo di vaniglia e pane tostato, presenta lievi note balsamiche di legno e spezie.

Esalta la sua finezza con la maturazione

Gusto:
Sapore asciutto, sapido, leggermente tannico, ben strutturato, con buon equilibrio ed elevata armonia

Gastronomia:
Vino di corpo, pregiato, si realizza in molte occasioni: ottimo connubio con arrosti, grigliate di carne, tutte le carni rosse, selvaggina, nonché formaggi secchi

Temperatura consigliata per la degustazione:
20 - 22 °C