



FATTORIA PETRIOLO



## Chianti Petriolo Riserva DOCG

### DENOMINAZIONE

Chianti Riserva DOCG

### TIPOLOGIA

Vino rosso a denominazione di origine controllata e garantita

### UVAGGI

Sangiovese 90% - 5% Merlot - 5% Cabernet.

### TERRENI

Terreni a 200/300 metri di altitudine, con 4000/5000 viti per ettaro con età da 5 a 25 anni, riconosciuti dal disciplinare di produzione del Chianti dal 1932.

### ZONA DI PRODUZIONE

Italia – Regione Toscana – Provincia di Firenze – Comune di Rignano sull'Arno

### ESPOSIZIONE

Sud – Sud/Ovest

### SUOLO

Origine pliocenica, argilloso – calcareo.

### SISTEMA DI ALLUVAMENTO

Cordone speronato

### EPOCA DI RACCOLTA

Da fine settembre a metà ottobre eseguita a mano con selezione dell'uva in vigna

### PRODUZIONE PER ETTARO

90 q di uva per 63 hl di vino

### VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Fermentazione in rosso con macerazione sulle bucce per circa 15-18 giorni a temperatura controllata. Dopo la svinatura viene aggiunta ulteriore uva appassita, il così detto "Governo all'suso Toscano" per una seconda fermentazione per circa un mese. Maturazione almeno per sei mesi in botte grande e due mesi in barrique. Affinamento in bottiglia per due mesi.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Rosso rubino, con sfumature granata, dal profumo Intenso, complesso con note fruttate di ciliegia matura, more, ribes. Gusto Pieno, corposo con sentori di vaniglia, pepe nero, tannino raffinato.

### ABBINAMENTI

Primi piatti, carni rosse e bianche, salumi, formaggi di medio impasto

### TITOLO ALCOLOMETRICO

12,5%

### RESIDUO ZUCCHERI

4,0 g/l