



# FATTORIA PETRIOLO

## Petriolo Stemmi – Chianti DOCG

### DENOMINAZIONE

Chianti DOCG

### TIPOLOGIA

Vino rosso a denominazione di origine controllata e garantita

### UVAGGI

Sangiovese 90% - Canaiolo nero 10%

### TERRENI

Terreni a 200/300 metri di altitudine, con 4000/5000 viti per ettaro, 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 10 giorni a temperatura controllata. Maturazione in acciaio. Affinamento in bottiglia.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Rosso rubino, dal profumo elegante, pieno, con sentori di viola e frutta a bacca rossa. Gusto armonico, asciutto, sapido leggermente tannico, di buona struttura.

### ABBINAMENTI

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

### TITOLO ALCOLOMETRICO

12,5%

### RESIDUO ZUCCHERI

4,0 g/l

