



FATTORIA PETRIOLO

Chianti GOVERNO all'USO TOSCANO



DENOMINAZIONE

Chianti DOCG - Governo all'Uso Toscano

TIPOLOGIA

DOCG

UVAGGI

Sangiovese 100%

TERRENI

Terreni a 200/300 metri di altitudine, con 4000/5000 viti per ettaro con età da 5 a 25 anni.

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

Settembre – Ottobre in base alla maturazione di ciascun vitigno

PRODUZIONE PER ETTARO

60 q di uva per 43 hl di vino

VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

tradizionale in rosso a temperatura controllata

Maturazione in acciaio. Seconda fermentazione al termine dei primi 15 giorni.

Invecchiamento in botte grande 6 mesi e bottiglia per almeno tre mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore: rosso rubino intenso

Boquet: fruttato, fresco

Gusto: ampio piacevole, di buona struttura e con una nota di freschezza

TITOLO ALCOLOMETRICO

13%



**VENDEMMIATA
A MANO**