



FATTORIA PETRIOLO



Chianti Petriolo Superiore DOCG

DENOMINAZIONE

Chianti Superiore DOCG

TIPOLOGIA

Vino rosso a denominazione di origine controllata e garantita

UVAGGI

Sangiovese 100%

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 giorni a temperatura controllata. Maturazione in acciaio con leggero passaggio in botte grande. Affinamento in bottiglia per 3 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

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

ABBINAMENTI

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

TITOLO ALCOLOMETRICO

13%