



FATTORIA PETRIOLO



Chianti GOVERNO all'USO TOSCANO

Da 100% uve Sangiovese, il Governo all'Uso Toscano è un nuovo modo di interpretare la nostra produzione. Una tecnica antica che prevede dopo la prima fermentazione di 15 giorni una seconda fermentazione del vino con uve appassite che dà vita ad un vino elegante, dinamico e dello stile inconfondibile.



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 40 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 ALLEVAMENTO

Cordone speronato

EPOCA DI RACCOLTA

Settembre – Ottobre

PRODUZIONE PER ETTARO

60 q di uva per 42 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 elegante, di buona struttura e con una nota di freschezza

TITOLO ALCOLOMETRICO

13%



VENDEMMIATA
A MANO