



CHIANTI COLLI FIORENTINI

Nome: Chianti Colli Fiorentini
Tipologia: Rosso fermo da uve biologiche
Vitigni: Sangiovese 90%, Cabernet 10%
Origine: Toscana, Montespertoli (FI)
Altitudine vigneti: 250 metri s.l.m.
Terreno: alberese, piuttosto ciottoloso
Vendemmia: uva selezionata e raccolta a mano
Vinificazione: pigiatura soffice con macerazione di 15-20 giorni in tini di cemento vetrificato con controllo della temperatura
Affinamento: 3-4 mesi in bottiglia
Colore: rosso rubino con sfumature tendenti al granata
Olfatto: abbastanza intenso e persistente con una leggera nota erbacea, tipica del Cabernet
Gusto: equilibrato, sapido, speziato, ben strutturato e tannico
Gradazione: 13,5% Vol.
Abbinamento: carni rosse quali la classica "bistecca alla fiorentina", formaggi stagionati, minestre di legumi, ribollita
Temperatura di servizio: 18°C

NOTE

.....

Zona: San Quirico
In questa zona produciamo anche:
 Ruscato, Sangiovese, Grappa



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT BIO 006



OPERATORE CONTROLLATO
N. B2977

LO SAPEVI CHE...

A partire dalla raccolta 2012 i prodotti della Tenuta Maiano saranno certificati come

BIOLOGICI

attraverso l'utilizzo di un logotipo adottato dalla Comunità Europea che ne certifica il controllo. In agricoltura biologica non si utilizzano sostanze chimiche di sintesi (concimi, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi, pesticidi in genere), nè Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

per saperne di più:

www.tenutamaiano.it
www.icea.info

