



## CHIANTI LUNGAGNANA

**Nome:** Chianti Lungagnana

**Tipologia:** Rosso fermo da uve biologiche

**Vitigni:** Sangiovese 90%, Cabernet 10 %

**Origine:** Toscana, Montespertoli (FI)

**Altitudine vigneti:** 230 metri s.l.m.

**Terreno:** sabbie ed argille del pliocene, con evidente presenza di fossili marini

**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:** in bottiglia

**Colore:** Rosso rubino con sfumature tendenti al granata

**Olfatto:** abbastanza intenso e persistente con una leggera nota erbacea

**Gusto:** equilibrato, strutturato con un buon tannino, sapido

**Gradazione:** 13% Vol.

**Abbinamento:** crostini toscani, trippa alla fiorentina, fagioli all'uccelletto, agnello a scottadito, fiorentina, cacciagione come lepre in salmì, cinghiale in umido

**Temperatura di servizio:** 18°C

**Zona:** Lungagnana

**In questa zona produciamo anche:**

Albo, Albo Frizzante, Poggio Al Sondolo, Novello, Sangiovese, Vinsanto, Chianti Montespertoli, Vino Bianco Toscano



ORGANISMO DI CONTROLLO  
AUTORIZZATO DAL MIPAAF  
IT BIO 006



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](http://www.tenutamaiano.it)  
[www.icea.info](http://www.icea.info)

