TENUTA MAIANO

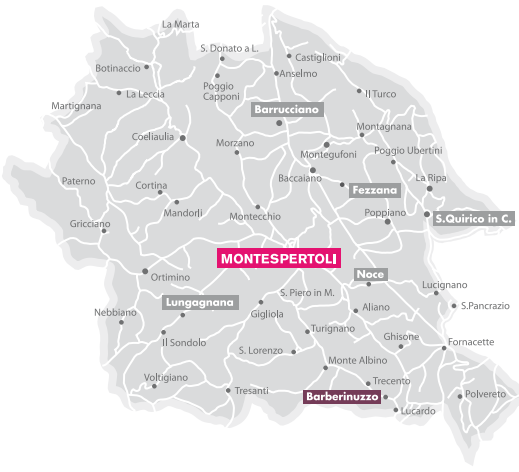
tutta un'altra musica

CHIANTI MAIANO

Nome: Chianti D.O.C.G. Maiano
Tipologia: Rosso fermo
Vitigni: Sangiovese 90% e Canaiolo, Trebbiano e Malvasia per il restante 10%
Origine: Toscana, Montespertoli (FI)
Altitudine vigneti:
300 metri s.l.m.
Terreno: roccia argillosa e scistosa molto friabile, ricca di scheletro
Vendemmia: uva selezionata e raccolta a mano
Vinificazione: pigiatura soffice con macerazione di 10-15 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, caratteristico di viola mammola e arricchito da note di confettura di ciliegia
Gusto: equilibrato, abbastanza strutturato, tannino vigoroso e buona rispondenza acido - sapida
Gradazione: 12,5% Vol.
Abbinamento:
panzanella, crostini toscani, trippa alla fiorentina, galletto allo spiedo, fagioli all'uccelletto, agnello a scottadito, fiorentina, prosciutto di Pratomagno
Temperatura di servizio: 18° C.

NOTE



Zona: Barberinuzzo

TENUTA MAIANO: Via Trecento, Loc. Barberinuzzo - 50025 Montespertoli (FI) - ITALIA
Tel. 0571.608644 - Fax 0571.658861 Email: info@tenutamaiano.it www.tenutamaiano.it