



GINGILLONE

Nome: Gingillone

Tipologia: Chianti D.O.C.G. da uve biologiche

Vitigni: Sangiovese 90 %, Malvasia Nera 10 %

Origine: Toscana, Montespertoli (FI)

Altitudine vigneti: 200 metri s.l.m.

Terreno: sabbie ed argille del pliocene

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: intenso e persistente, dall'aroma fruttato con reminescenze di ribes e prugna

Gusto: caldo ed equilibrato, con tannini morbidi, ben polimerizzati

Gradazione: 13% Vol.

Abbinamento: crostini toscani, secondi piatti a base di carne

Temperatura di servizio: 18° C

Zona: Barrucciano

In questa zona produciamo anche:

Refrain Rosè, Mio&Tuo,

Capriccio, Ficoso, Sangiovese



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), né Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

per saperne di più:

www.tenutamaiano.it
www.icea.info

