

CHIANTI COLLI SENESI II

Denominazione:

Chianti Colli Senesi Docg.

Descrizione:

da uve in prevalenza Sangiovese, selezionate a Farnetella, nel comune di Sinalunga, a sud est di Siena e a nord ovest di Montepulciano. I vigneti, quasi interamente orientati a sud ovest, si trovano su un altopiano ben esposto e ventilato ad altezze diverse comprese tra i 220 e i 560 mt slm. I terreni sono costituiti da sabbie stratificate e limo con modesta presenza di argilla e una più diffusa componente sassosa e calcarea.

Note sensoriali:

Visive: Colore Rosso rubino intenso con tonalità violacea;

Olfattive: Profumo fruttato di piccoli frutti di sottobosco e note di anice e liquirizia dolce (tipiche del Sangiovese di questa terra), ben integrate ad una leggera speziatura.

Gustative: Morbido al palato, con buon retrogusto di frutta e leggera vaniglia.

Vinificazione:

Pigiatura e diraspatura delle uve selezionate
Temperature di fermentazione tra i 28°/30°C. Durata della macerazione 10/12 giorni. Follature automatiche programmate giornalmente. Svinatura a fine fermentazione.

In Marzo-Aprile passaggio in botti di piccola, media e grande capacità. 8 - 12 mesi di affinamento in botte e 3 mesi in bottiglia.

Vitigno: Sangiovese 92% - Merlot 8%

Ceppi per ettaro: 5400 Circa nei nuovi impianti con sesto di impianto 2,30 x 0,80m

Età dei vigneti: Dagli anni ottanta il comparto viticolo viene trasformato e rinnovato, attraverso infittimenti e nuove tecniche di potatura al fine di ridurre le rese per ettaro. Nuovi impianti a partire dagli anni 90.

Forma di allevamento: Spalliera con potatura a cordone speronato.

Raccolta: In tempi diversi, a causa delle diverse altitudini dei vigneti, comunque entro le prime due settimane del mese di ottobre

