



80 % sangiovese

15 % merlot

5 % canaiolo

TUFO DEL GRUCCIONE

Chianti Colli Senesi DOCG

GRADAZIONE ALCOLICA
13,5 % VOL

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE
18°

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Indicato con primi piatti a base di sughi di carne, carni rosse alla brace, cacciagione, funghi e formaggi di media e lunga stagionatura.

ZONA DI PRODUZIONE: Colle di Val D'Elsa, provincia di Siena.

UVAGGIO: 80% Sangiovese 15% Merlot 5% Canaiolo

TIPOLOGIA DEL TERRENO: medio impasto con presenza di scheletro, esposizione sud-ovest.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E COLTIVAZIONE: allevamento della vite a spalliera con potatura a cordone speronato a guyot con 4-6 gemme, densità 4.200 viti per ettaro, resa non superiore a 50 q.li di uva per ettaro, gestione della chioma con 2 cimature l'anno e sfemminellatura per equilibrare la produzione vegetativa con quella produttiva.

VINIFICAZIONE: La raccolta delle uve avviene manualmente. L'uva diraspata e pigiata viene avviata alla fermentazione in apposite vasche con temperatura controllata detti fermentini. La Fermentazione alcolica viene preceduta da una breve macerazione a freddo per estrarre gli aromi del vitigno. La f.a condotta da lieviti selezionati segue per 15 giorni a temperatura di 23-25°C. Giornalmente vengono effettuati rimontaggi e follature del cappello delle vinacce per render possibile la dissoluzione nel vino dei composti aromatici e fenolici presenti nelle bucce.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: Dopo la fermentazione alcolica e la macerazione, il vino passa in barriques francesi nuove dove svolge la fermentazione malolattica e la successiva maturazione per 12 mesi. Segue l'imbottigliamento e l'affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5 %vol

Caratteristiche: il colore è un bel rosso rubino intenso. I profumi caratteristici del Sangiovese richiamano il fiore della viola e l'intensità della prugna e dei piccoli frutti di bosco. Buona struttura e lunga persistenza. Al gusto è vellutato e morbido, ammaliante il retrogusto finale della vaniglia donato dalla maturazione del vino in barriques.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: Servire a 18°C

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: Indicato con primi piatti a base di sughi di carne, carni rosse alla brace, cacciagione, funghi e formaggi di media e lunga stagionatura.