



Tipo di vino	CHIANTI COLLI FIORENTINI D.O.C.G
Annata	2010
Uvaggio	Sangiovese – Merlot - Syrah
Esposizione vigneto	Sud – Est Nord – Ovest
Altimetria	220 – 330 m above sea level
Tipo di terreno	Argilloso e di medio impasto , ricchi di ciottolami alluvionali
Sistema di allevamento	Cordone speronato basso (50 cm da terra)
Densità d'impianto n° Ceppi / ha	3.700 e 5.000 per Sangiovese e Merlot - 6000 per il Syrah
Età dei vigneti	10 – 16 anni
Resa in uva Kg / ceppo	1,300 – 1,600
Periodo di vendemmia	Settembre - Ottobre
Alcool %	13,5
Zuccheri gr./litro	2,3
Acidità gr./litro	4,92
Vinificazione : tipologia e durata	Tradizionale, con rimontaggi e delstage per 7 – 9 giorni
Affinamento in legno : tipologia e durata	per il 30% in tini di cemento; il 70% in barriques di 3° passaggio ed in botti da 27 hl
Stabilizzazione Prodotto	Travasi e Filtrazione
Affinamento in bottiglia mesi n°	4
Produzione media annua bottiglie n°	10.000
Colore	Rubino intenso
Smell	Intensy fruity and fresh , typical of Chianti's grapes with smell of flowers and red ripe fruits, truffle, olive fruit
Taste	Fresh , balanced , great softness , persistent and tasty
Esprime il meglio con carni rosse e selvaggina : brasati di manzo , fagiano ripieno.	