

Tenuta di Morzano

Chianti DOCG

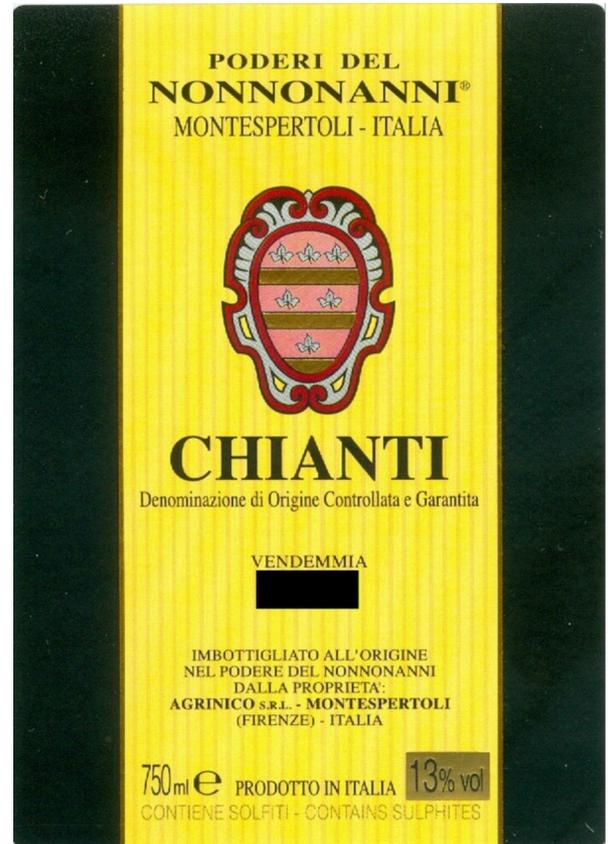
L'UVA E IL VIGNETO

Sangiovese in perfetta armonia con i vitigni complementari: ne deriva così un vino piacevolmente fruttato, fresco e gustoso che riflette le caratteristiche del terroir che rappresenta.

IL VINO

Questo è il Chianti: vino dal colore rosso rubino brillante, al naso è caratterizzato dai tipici sentori di viola mammola e piccoli frutti rossi propri del Sangiovese. Giovane e gustoso, in bocca è fresco, equilibrato e di medio corpo con tannini non troppo aggressivi bilanciati da una giusta acidità. Vino facile da bere, adatto ad accompagnare i piatti quotidiani.

ENOLOGO: Dott. Riccardo Cotarella



DATI TECNICI:

Uvaggio: Sangiovese 75% + 25% vitigni complementari

Zona di produzione: Montespertoli

Superficie vigneti: 15 ettari

Altitudine vigneti: 300 mt.

Tipologia terreno: Scisto-argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

Densità per ettaro: 3.500 ceppi

Produzione annuale: 750 hl

Prima annata di produzione: 1985

Annata disponibile in commercio: 2016

Vendemmia: Settembre

Vinificazione: Tradizionale con 10 giorni di macerazione sulle bucce e fermentazione successiva in cemento vetrificato

Affinamento in bottiglia: 3 mesi

Alcool: 13 %

Acidità totale: 5.3 g/l

Temperatura di servizio: 16°C