

Chianti San Benedetto

Chianti DOCG 2018

Azienda Agricola San Benedetto

Appartiene a quel ristretto gruppo di autentici chianti di marcata tipicità, prodotto con le migliori uve sangiovese, colorino e canaiolo, viene vinificato in contenitori di cemento e poi affinato in botti di rovere da 30 Hl per circa sei mesi.

zona di produzione: Località San Benedetto - San Gimignano

composizione varietale: sangiovese 95%, colorino e canaiolo 5%

esposizione dei vigneti: sud

altitudine: 220 m s.l.m.

natura del terreno: medio impasto tendente all'argilloso

epoca di vendemmia: 25 settembre - 10 ottobre

colore: rosso rubino brillante

olfatto: fruttato con evidenti note di ciliegia, prugna e lievi sentori floreali

gusto: di struttura, ma morbido e scorrevole

abbinamenti: piatti di carni rosse alla griglia, arrosti e cacciagione

Servire a 18 °C

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Chianti

Denominazione DOCG

Annata 2018

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Toscana

Certificazione Convenzionale

Gradazione 14.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso rubino brillante

Gusto Di struttura, ma morbido e scorrevole

Profumo Fruttato con evidenti note di ciliegia, prugna e lievi sentori floreali

Abbinamenti Secondi piatti di carni rosse arrosto, secondi piatti di selvaggina al forno, antipasti di crostini e tartine

Temperatura di servizio 18 °C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud

Altitudine 220 m

Tipologia terreno Medio impasto tendente all'argilloso

Allevamento Cordone speronato

Densità impianto Da 2.500 a 4.500

Età ceppi Da 10 a 30 anni

Resa per ettaro 8.000 kg

Epoca vendemmia 25 settembre - 10 ottobre

Tipo raccolta Manuale

Metodi di difesa Convenzionale

Vinificazione Cemento a temperatura controllata

Maturazione Cemento

Affinamento Botti da 30 ettolitri

Invecchiamento Da 1 a 4 anni
consigliato