

BORGO SANTINOVO

— 1390 —

Chianti Colli Senesi 2013 docg

Denominazione. D.O.C.G.

Vitigni: Sangiovese 90%, Merlot 10%.

Bottiglie prodotte: 5'000 bottiglie da 0,750 l.

Terreni: i terreni sono collinari di origine pliocenica e olocenica con suoli di tessitura franco-limoso-argillosa, ricchi di scheletro calcareo, con abbondante presenza di travertino.

Altezza: 250m.

Esposizione: i vigneti dell'azienda sono per la maggior parte esposti verso ovest.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità d'impianto: 5.000 ceppi per ettaro.

Età dei vigneti: i vigneti sono stati piantati nel mese di marzo del 2002 con una concezione moderna.

Vendemmia: la vendemmia è stata effettuata a piena maturità, raccogliendo manualmente le uve e ponendole in cassette areate da 20 kg.

Fermentazione: dopo la tempestiva diraspatura e pigiatura dei grappoli, il pigiato è stato avviato alla fermentazione alcolica con l'inoculo di lieviti selezionati. La fermentazione è avvenuta in vasche di acciaio inox mantenendo una temperatura di 26-28°C, la macerazione sulle bucce si è prolungata per circa 12-15 giorni per il Sangiovese e 21 giorni per il Merlot.

Dopo la svinatura ed una leggera pressatura delle vinacce, il vino è stato avviato immediatamente alla fermentazione malolattica, che per il Merlot avviene in barrique di rovere francese.

Affinamento: Il Sangiovese viene affinato per il 30% in barrique di Rovere di secondo e terzo passaggio per 12 mesi ed il restante 70% in vasi d'acciaio; il Merlot viene affinato per 18 mesi in barrique di Rovere Francese nuove o di primo passaggio. Al termine del periodo di affinamento il vino viene assemblato ed imbottigliato. L'affinamento in bottiglia è di almeno 4 mesi.

Gradazione indicativa: 14% Vol.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino, profumo vinoso di frutti rossi, in bocca si presenta asciutto e caldo, con una buona struttura tannica.

Abbinamenti: Vino da tutto pasto si sposa perfettamente con i piatti della tradizione toscana, privilegiando arrostiti e carni alla griglia.

Temperatura di servizio: 16-18°C.