


CHIANTI SUPERIORE


Denominazione di Origine Controllata e Garantita


2012

Cod.Prod. CHS-012



 **Altitudine:** 270 m s.l.m.
Giacitura: collinare.
Vitigni: 85% Sangiovese 15% altre varietà tra cui Canaiolo, Ciliegiolo e Colorino.
Composizione del Terreno: suolo franco-argilloso.
Vendemmia: seconda settimana di ottobre.
Vinificazione: in tini di acciaio inox a temperatura controllata a 25C°.
Elevazione: in botti grandi di rovere di Slavonia per 14 mesi.
Affinamento: in bottiglia per almeno 3 mesi.
Tenore Alcolico: 13,50 %.
Modalità di Servizio: servire a 19°- 20° C.
Gastronomia: si accompagna con piatti di carne rossa e cacciagione.
Colore: rosso rubino denso dai riflessi granato.
Profumo: ventaglio olfattivo elegante e complesso con note di confettura di more e rosa appassita, con un leggero pizzico di aromi boisé legati all'invecchiamento in grandi botti di rovere.
Gusto: si riscontra un tannino ben cesellato che rende il vino ben strutturato, molto persistente euntuoso.

 **Altitude:** 270 a.s.l
Exposure: Hilly.
Grape varieties: 85% Sangiovese, 15% other varieties including Canaiolo, Ciliegiolo and Colorino.
Composition of soil: clay soil Franco-clayish.
Harvest: by hand in boxes the second week of October
Winemaking: In stainless steel vats at a controlled temperature to 25C °.
Elevation: in large oak casks for 14 months.
Refinement: in the bottle for at least 3 months.
Alcohol content: 13,50%.
Service Mode: Serve at 19 ° - 20 ° C.
Gastronomy: It goes well with red meats and game.
Color: ruby red dense garnet reflections.
Bouquet: olfactory range elegant and complex with notes of blackberry jam and dried rose, with a slight hint of woody aromas of aging in large oak casks.
Taste: there is a well-chiseled tannins which makes the well-structured wine, very persistent and sumptuous.

 **Höhe:** 270m ums.
Lage: Hügelig.
Reben: 85% Sangiovese 10% andere Varietäten, darunter Canaiolo, Ciliegiolo und Colorino.
Zusammensetzung des Bodens: Lehmiger und sandiger Grund
Ernte: Handlese in Kisten in der zweiten Oktoberwoche.
Weinherstellung: Gärung in Edelstahl tanks bei kontrollierter Temperatur von 25° C
Lagerung: In großen Fässern aus slawischer Eiche für zirka 14 Monate.
Altern: In Flasche mindestens 3 Monate lang
Alkoholgehalt: 13,50%
Serviervorschlag: Servieren bei 19°- 20° C
Gastronomie: Passt gut zu Fleisch- und Wildgerichten
Farbe: Rubinrot mit Granatreflexen.
Aroma: Elegantes und komplexes Aroma mit Duftnoten von Brombeermarmelade und getrockneten Rosen, mit einem leichten Aroma Boisé welches von der Lagerung in Eichenfässern kommt.
Geschmack: Gut gemeißelter Tannin der den Wein sehr gut strukturiert, sehr persistent und edel.

