



CHIANTI COLLI FIORENTINI

Zona di produzione:

Chianti Colli Fiorentini
Antella – Firenze

Superficie vitata:

17,5 ettari

Composizione del terreno:

Medio impasto, franco - Argilloso

Vitigni:

Sangiovese, Canaiolo nero

Densità di piantagione:

5000/6500 piante/ha

Altitudine:

200-300 metri s.l.m

Vendemmia:

Manuale 16 settembre – 2 ottobre

Vinificazione:

Il Chianti Colli Fiorentini nasce da un uvaggio composto dal 90% di Sangiovese e 10% di Canaiolo nero. La fermentazione avviene in vasche di acciaio ad una temperatura di circa 28 – 30°. Il tempo di macerazione sulle bucce è stato di circa 13 giorni. Durante tale periodo sono stati eseguiti due rimontaggi al giorno nei primi giorni di fermentazione mentre successivamente si è passati ad uno.

Invecchiamento e affinamento:

In botti nuove di rovere da 20 ettolitri per un periodo di circa 4 mesi. Affinamento in bottiglia per 3 mesi.



ANALISI ORGANOLETTICHE

Colore:

Rosso rubino vivace con evidenti riflessi violacei

Olfatto:

Profumi intensi, freschi e vivaci. Spiccano le uve fruttate (ciliegia).

Gusto:

Ottima struttura, corpo pieno e ricco con tannini ben bilanciati e una nota acida che lo mantiene vivace fino alla fine. Molto piacevole, ha una buona persistenza.