



CHIANTI COLLI SENESI

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Uvaggio	Sangiovese 85 % - Cilieggiolo 5% - altri vitigni a bacca rossa 10%
Vigneti	Sesto impianto 2.50 X 0.80 / 0.90
Anno di impianto	2004 / 2012
Sistema di allevamento	Cordone Speronato e Guyot.
Densità di impianto	5000 ceppi/ha.
Quantità di uva per ettaro	7000 Kg/ha.
Epoca Vendemmia	Ultima settimana di Settembre rigorosamente a mano.
Vinificazione	Tini in acciaio inox di piccola capacità, massimo 100 HL. Fermentazione a temperatura controllata con rimontaggi, follature e déléstage. Macerazione minimo 15 giorni.
Affinamento e maturazione	6 mesi affinamento in botti di rovere da 25 HL e serbatoi di acciaio inox; minimo 3 mesi di maturazione in bottiglia.
Capacità di invecchiamento	8 Anni
Note di degustazione	
Colore	Rosso rubino intenso con riflessi violacei.
Aroma	Note di floreale e di frutti rossi, ciliegia, ribes, lamponi e note balsamiche; etero.
Palato	Piacevole, intenso, ottima personalità, sentori di frutta rossa con note balsamiche e presenza di tannino fine dolce e armonico.
Abbinamento gastronomico	Zuppe di funghi e primi piatti conditi con sughi di carne, pollame nobile, carne bianca, formaggi freschi, fagioli al fiasco, selvaggina in generale.

Sede Legale

Via Val di Pugna 12/14
53100 Siena - Italia
P.IVA 00953460524
C.F. FMCLLB58T24I726E

www.casteldipugna.com

Sede Amministrativa

Via Val di Pugna 11/B
53100 Siena - Italia
tel +39 0577 222908
fax +39 0577 282955

info@casteldipugna.com

Centro Prenotazioni turistico ricettivo enogastronomico

tel +39 0577 270058
mobile +39 345 9286564

eventi@casteldipugna.com

Centro Acquisti prodotti aziendali

Via Val di Pugna 12/14
53100 Siena - Italia

shop@casteldipugna.com