



Fattoria di Castel Pietraio ®
Barone Neri Del Nero
Monteriggioni Toscana Italia



CHIANTI COLLI SENESI

Denominazione: Chianti Colli Senesi D.O.C.G.
Denominazione di Origine Controllata e Garantita
Zona di produzione: Castel Pietraio Monteriggioni (SI)
Vendemmia annata 2013
Numero bottiglie 15.000

Uvaggio: Sangiovese Toscano 95% - Canaiolo nero 5%
Altitudine media dei vigneti: 250 Metri s.l.m.
Tipologia di terreno: Argilloso, medio impasto
Densità di impianto: da 4.000 a 6.250 per ettaro
Sistema di allevamento: Cordone speronato
Epoca di vendemmia: Prima settimana di Ottobre

Andamento climatico dell'annata:

L'autunno e l'inverno sono stati tra i più piovosi degli ultimi anni. La vera primavera è iniziata in aprile, quando sono terminate le piogge e le temperature hanno avuto un'impennata improvvisa, con medie giornaliere decisamente alte. L'estate è trascorsa con valori nella media, che ha portato ad una lenta e graduale maturazione dei grappoli. In settembre l'ampia escursione termica tra giorno e notte ha permesso una perfetta maturazione delle uve sia sotto l'aspetto tecnologico sia polifenolico. La vendemmia è iniziata il primo di ottobre.

Vinificazione: Fermentazione alcolica in vasche di cemento vetrificate a temperatura controllata di 28°C. La fermentazione malolattica avviene dopo la svinatura nelle stesse vasche.

Affinamento: 6 mesi in vasche di cemento vetrificate.

Affinamento in Bottiglia: Minimo 3 mesi

Temperatura di Servizio: 18° C

Gradazione alcolica: 13,5%vol

Abbinamento: carni alla griglia, carne saltata, paste ripiene, formaggi a pasta dolce.

Note organolettiche:

Colore: Rosso rubino di buona intensità

Profumo: Floreale e fruttato caratterizzato da note che ricordano la viola mammola, il lampone e l'amarena, si avvertono anche lievi note speziate.

Sapore: Di buona struttura. Intenso e persistente, caratterizzato da una trama tannica vivace ed elegante.



2008



2009