



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



## TEGRIMO

**Denominazione:** Chianti Colli Senesi D.O.C.G. Riserva  
Denominazione di Origine Controllata e Garantita  
**Zona di produzione:** Castel Pietraio Monteriggioni (SI)  
**Vendemmia annata** 2011  
**Numero bottiglie** 2.600

**Uvaggio:** Sangiovese Toscano  
**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 decade di Ottobre

### **Andamento climatico dell'annata:**

Autunno e inverno sono stati caratterizzati da un clima molto freddo, seguiti da un inizio di primavera mite e piovosa, ed un successivo periodo con assenza di piogge tra la fine di aprile e il mese di maggio. Tra giugno e luglio, le piogge hanno regalato buone riserve idriche tali da garantire il buon sviluppo delle piante anche con leggero anticipo sull'andamento tradizionale. Segue un Agosto molto caldo e con assenza di piogge che aiutato dall'ottima escursione termica di Settembre, ha completato la maturazione dei grappoli. La vendemmia è stata tardiva ed è terminata il 10 di ottobre con un risultato qualitativo eccezionale..

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

**Affinamento:** 12 mesi in barriques di primo e secondo passaggio.

**Affinamento in Bottiglia:** Minimo 3 mesi

**Temperatura di Servizio:** 18° C

**Gradazione alcolica:** 14%vol

**Abbinamento:** carni alla griglia, carne saltata, funghi, formaggi stagionati.

### **Note organolettiche:**

**Colore:** Rosso intenso

**Profumo:** Floreale e fruttato, con aromi di frutta matura, ribes nero e spezie.

**Sapore:** Impatto caldo e avvolgente, con bouquet molto ben bilanciato.

