MONTALPRUNO®

Chianti

D.O.C.G.

Chianti D.O.C.G.

TIPOLOGIA VINO:
Chianti D.O.C.G.
ZONA DI PRODUZIONE:
Staggia Senese
VIGNETO:
Il Pruno. La Rocca, Le Torri.
VITIGNO:
80% Sangiovese
DENSITÀ:
4000 viti per Ha
SISTEMA DI COLTIVAZIONE:
Cordone speronato
e inerbimento del suolo
SUOLO:
Di medio impasto, con prevalenza di sabbie gialle limose, intercalate ad argille e ciottoli.
ALTITUDINE: 250 slm
MICROCLIMA:
Tipicamente mediterraneo, caratterizzato da precipitazioni che oscillano da medie ad elevate, concentrate sopratutto nel mese di Novembre. Inverni con temperature sotto lo zero, estati con periodo secco concentrato nel mese di Luglio.
PRODUZIONE VINO PER Ha: 60 hl
SISTEMA DI PRODUZIONE:
Raccolta delle uve a perfetta maturazione, le bucce delle uve rimangono a contatto con il mosto per circa 10 gg, segue maturazione in acciaio per circa 7 mesi per poi sostare 3 mesi in bottiglia.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Nel bicchiere si presenta di colore rosso rubino, al naso spiccano i sentori floreali e fruttati tipici del Sangiovese, in bocca risulta gradevole e di buona persistenza gustativa.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°
ACCOSTAMENTI:
Affettati, formaggi di media-breve stagionatura e carni rosse alla griglia.

DENOMINATION:
Chianti D.O.C.G.
PRODUCTION ZONE:
Staggia Senese
VINEYARD:
Il Pruno. La Rocca, Le Torri.
GRAPE VARIETY:
80% Sangiovese
DENSITY:
4000 vines/ha
CULTIVATION SYSTEM:
Spurred cordon and total grassing
SOIL COMPOSITION:
Mixed consistency,
characterised by travertine
and organic limestone, average deep
ALTITUDE:
250 m above sea level
MICROCLIMATE:
Typical Mediterranean, characterised by rainfall ranging from medium to high concentrated especially to the month of November. Winters with temperature below 0, summers with dry period concentrated to the month of July.
PRODUCTION OF WINE PER Ha:
60 hl
PRODUCTION TECHNIQUE:
The grapes are harvested when they are fully ripe, the must macerates on the skins for approx 10 days, followed by maturing in stainless steel for about 7 months and 3 months in bottle.
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS :
Nice ruby red colour and typical fruity and floral scents of Sangiovese. Pleasant and persistent sensation on the palate.
SERVING TEMPERATURE:
18°
SERVING SUGGESTIONS:
Cold cuts, medium-aged cheeses and grilled meat.