



Gineprone Chianti D.O.C.G.

Vendemmia 2011



Zona di produzione: Comune di Montalcino, compreso nella zona consentita alla produzione della denominazione CHIANTI D.O.C.G.

Vigneto: Gineprone, deriva dalla presenza sul terreno, adiacente il vigneto, di un grosso esemplare di "ginepro" (una essenza forestale molto presente nella vegetazione boschiva locale).

Uva con cui è prodotto: Sangiovese (90%), Cabernet Sauvignon (10%).

Vinificazione: Fermentazione sulle bucce della durata di 10 - 12 giorni, a temperatura controllata inferiore a 28°C in vasche di acciaio da 150 hl basse e larghe, appositamente realizzate per estrarre delicatamente tannini e colore.

Maturazione: L'affinamento avviene, nella storica bottaia di Col d'Orcia, per alcuni mesi in botti di rovere di Slavonia e Allier, medesime utilizzate anche per il Brunello e Riserva. Segue un periodo di bottiglia di circa 4 mesi.

DATI ORGANOLETTICI

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: ampio e persistente, con piacevoli note di frutta matura, prugna e spezie donate dal legno.

Sapore: vino di buona struttura, pieno ed equilibrato, con un retrogusto lungo e piacevolmente fruttato.

Alcool: 13,5 % vol.

Acidità totale: 5,3 g/l

Temperatura di Servizio: 18°C

Col d'Orcia – Montalcino – Siena

www.coldorcia.it info@coldorcia.it Tel. +39 0577 80891