



Gineprone Chianti D.O.C.G. Vendemmia 2013

Zona di produzione:

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

Il nome *Gineprone*, deriva dalla presenza in Toscana della pianta aromatica "ginepro" (essenza forestale molto diffusa nella vegetazione boschiva) che contribuisce alla tavolozza aromatica del vino Chianti.

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.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Intenso, ampio e persistente, con sentori di frutti rossi maturi e spezie cedute dal legno.

Sapore: Vino di buona struttura, pieno ed elegante. I tannini morbidi sono in perfetto equilibrio con l'acidità. Retrogusto lungo, piacevole e sapido.

Alcool: 13,5%

Acidità totale: 5,4 g/l

Temperatura di Servizio: 18°C