



Gineprone Chianti D.O.C.G. Vendemmia 2014

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, e fruttato, con i tipici sentori di frutti rossi maturi e le note speziate cedute dal legno.

Sapore: Pieno e persistente, dotato di buona struttura. Retrogusto lungo, sapido e piacevolmente fruttato.

Alcool: 13%

Acidità totale: 5,2 g/l

Temperatura di Servizio: 18°C