



PROPRIETÀ GATTESCHI

- **PODERE CIONA** -  
GAIOLE IN CHIANTI

<b>VINO</b>	Chianti Classico DOCG <b>Annata</b>
<b>VENDEMMIA</b>	<b>2015</b>
<b>ALCOOL</b>	13,21%
<b>ACIDITÀ TOTALE</b>	5,36 g/L
<b>VITIGNI</b>	82% Sangiovese, 17% Merlot, 1% Alicante Bouschet
<b>TERRENO</b>	Un misto di macigno, arenarie quarzose e marne
<b>ALTITUDINE</b>	490/625 metri
<b>ALLEVAMENTO</b>	Doppio cordone speronato e Guyot
<b>DENSITÀ</b>	ca. 5.000 ceppi ha
<b>ETÀ DELLE VITI</b>	15 e 5 anni {Sangiovese}, 16 anni {Merlot}
<b>RESA MEDIA</b>	Per ceppo: 1,3 kg {Sangiovese}, 1,1 kg {Merlot}, 1,5 kg {Alicante}
<b>PRODUZIONE</b>	4.200 bottiglie
<b>IMBOTTIGLIATO</b>	16 settembre 2017
<b>ENOLOGO</b>	Dott. Stefano Chioccioli
<b>AGRONOMO</b>	Dott. Marco Pierucci
<b>DIREZIONE CANTINA</b>	Franco e Lorenzo Gatteschi
<b>VINIFICAZIONE</b>	7/10 giorni di fermentazione alcolica a temperatura controllata in tini di acciaio da 30 hl. Lunga macerazione, a fermentazione finita, delle vinacce (circa 25-30 giorni). Malolattica in tini di acciaio da 30 hl.
<b>MATURAZIONE</b>	70% per 18 mesi in botti da 20 hl e 30 hl e 30% in tonneau da 500 lt, un misto di rovere Francese - Allier, Nievre, Tronçais & Vosges -, tutti di 2° passaggio. Affinamento di almeno 12 mesi in bottiglia.
<b>CARATTERISTICHE</b>	Colore: rosso rubino chiaro Profumo: elegante fragranza di frutti rossi e spezie Gusto: equilibrato, fresco, ben strutturato
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	16-18° C   61-65° F; stappare almeno un'ora prima di servire
<b>ABBINAMENTI CONSIGLIATI</b>	Pasta, carni bianche e rosse, formaggi freschi e stagionati

