SCHEDA TECNICA

I SODI DEL PARETAIO

Chianti DOCG



Annata: 2024
Tipologia: Rosso
Qualificazione: Chianti DOCG
Vitigno: Sangiovese 85%, Merlot 10% e Cabernet Sauvignon 5%.
Produzione: 100.000

Zona di produzione: Terricciola (PI)
Produzione per ettaro: 80 quintali
Esposizione e altitudine: sud/ovest - 300slm
Terreno: franco-argilloso.
Anno d'impianto: 2004
Vendemmia: terza decade di settembre.
Densità piante: 5.600 piante per ha.
Sistema di allevamento: Cordone Speronato.

Vinificazione e affinamento: acciaio 3 mesi e cemento 8 mesi.
Gradazione alcolica: 12,5 °C
Tenore zuccherino: <0,5 g/l
Acidità Totale: 5,24
PH: 3,45

Note di degustazione: Buona freschezza al naso con spiccate note fruttate e floreali. Al palato risulta un vino piacevole e versatile con un tannino morbido e maturo.

Abbinamenti consigliati: Ideale per accompagnare tutti i piatti tipici della grande tradizione toscana. Salumi, zuppe, tortelli, formaggi di media stagionatura, carni rosse.

Temperatura di servizio: 18 °C

BADIA DI MORRONA