SCHEDA TECNICA

I SODI DEL PARETAIO RISERVA

Chianti DOCG Riserva



Annata: 2021
Tipologia: Rosso
Qualificazione: Chianti Riserva DOCG
Vitigno: Sangiovese 100%
Produzione: 20.000 bottiglie.

Zona di produzione: Terricciola (PI)
Produzione per ettaro: 70 quintali
Esposizione e altitudine: nord - est - sud - 250/350slm
Terreno: franco - argilloso.
Anno d'impianto: 2002 / 2007
Vendemmia: terza decade di settembre.
Densità piante: 5.600 piante per ha.
Sistema di allevamento: Cordone Speronato.

Vinificazione e affinamento: botte di legno da 40Hl per 12 mesi.
Gradazione alcolica: 13.5 °C
Tenore zuccherino: <0,5 g/l
Acidità Totale: 5,63
PH: 3,45

Note di degustazione: Piacevole freschezza al naso con spiccate note di frutta rossa. Al palato risulta un vino piacevole e morbido, con un tannino elegante e maturo.

Abbinamenti consigliati: Ideale per accompagnare tutti i piatti più elaborati della grande tradizione toscana. Arrosti, selvaggina, primi piatti di carne, formaggi stagionati ed erborinati.

Temperatura di servizio: 18 °C

BADIA DI MORRONA