

SCHEDA TECNICA

I SODI DEL PARETAIO RISERVA

Chianti DOCG Riserva



Annata: 2020

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: 14 °C

Tenore zuccherino: <0,5 g/l

Acidità Totale: 5,50

PH: 3,40

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. Arrostiti, selvaggina, primi piatti di carne, formaggi stagionati ed erborinati.

Temperatura di servizio: 18 °C



BADIA DI MORRONA