

SCHEDA TECNICA

I SODI DEL PARETAIO

Chianti DOCG



Annata: 2023

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: 13,5 °C

Tenore zuccherino: <0,5 g/l

Acidità Totale: 5,20

PH: 3,60

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