



FATTORIA
MONTIGNANA

VILLA MONTIGNANA

CHIANTI

Denominazione di Origine Controllata e Garantita
BIOLOGICO

AREA DI PRODUZIONE

Territorio delimitato nelle province di Firenze e Siena vicino a Fattoria Montignana.

VITIGNI

- Sangiovese 90%
- Canaiolo nero 10%

TERRENO

Caratterizzato da antichi depositi di sabbia, argilla e fossili, originati dalla presenza del mare nelle passate ere geologiche.

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica per circa 6-7 giorni a una temperatura di 21-24 °C, macerazione per 10 giorni in acciaio a circa 28-29 °C con tecniche di rimontaggio. Successivamente si passa alla fermentazione malolattica, alla decantazione e alla solfitazione.

NOTE DEGUSTATIVE

- Colore: rosso rubino vivace.
- Profumo: aromi fini e intensi con note fruttate, floreali e speziate.
- Gusto: equilibrato tra freschezza e morbidezza, finale abbastanza persistente.

ANALISI CHIMICA

- Gradazione alcolica: 12,5%
- Acidità totale minima: 4,5-5,5

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 16 - 18°

ABBINAMENTI

Si abbina bene alla maggior parte dei piatti della cucina italiana, come antipasti, primi e secondi piatti di carne.

ENTE CERTIFICATORE BIOLOGICO:

Suolo e Salute Srl