



TENUTA PIETRASERENA San Gimignano



"Chianti Pietraserena" - Chianti Colli Senesi D.o.c.g

La zona centrale della Toscana era già coltivata a vite fin dal tempo degli Etruschi, e quella dei Colli Senesi in questo contesto ne rappresenta una delle migliori per vocazione enologica. San Gimignano aggiunge anche il suo ambiente ideale per territorio, per microclima e una situazione storico-paesaggistica unica, per bellezza e testimonianza. Pietraserena in questo territorio occupa quella che Zeffirelli ha definito "la più bella fetta di terra della zona". San Gimignano aggiunge anche il suo ambiente ideale per territorio per microclima e una situazione storico-paesaggistica unica per bellezza e testimonianza. Pietraserena, in questo territorio, occupa quella che Zeffirelli ha definito "la più bella fetta di terra della zona". Durante gli scassi per impiantare nuovi vigneti troviamo spesso meravigliose conchiglie perfettamente conservate che testimoniano la loro natura pliocenica. Il nostro Chianti Colli Senesi è ottenuto vinificando con cura il Sangiovese che unito a piccole percentuali di Colorino e Canaiolo, ne fanno un vino di ottima qualità.



CLASSIFICAZIONE: Chianti Colli Senesi Docg

UVAGGIO: Sangiovese 90%, Colorino 5%, Canaiolo 5%

NOTE DEGUSTATIVE: Colore rosso rubino con profumo spiccato di lampone e mammola, sapore secco asciutto con piacevole retrogusto di frutti di bosco.

ABBINAMENTI: Grigliate di carne, arrostiti, pecorino toscano.

ALC/VOL : Alcol 13 % vol.

AWARDS



Nome:	Chianti Pietraserena	Classificazione:	Chianti Colli Senesi DOCG
Primo anno di produzione:	1966	Bottiglie prodotte:	80.000
Area di produzione:	San Gimignano (SI), Italia	Uvaggio:	Sangiovese 90% - Colorino e Canaiolo
Esposizione Vigneti:	Sud e Nord	Resa per ettaro:	80
Altimetria:	330 Metri sul livello del mare	Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità dell'impianto:	5000 piante / ettaro	Età della vigna:	da 5 a 30 anni
Periodo della vendemmia:	Metà Ottobre	Materiale vasche fermentazione:	Acciaio a temperatura controllata
Invecchiamento:	12 mesi in vasca di cemento	Vinificazione:	Fermentazione con lieviti indigeni
Periodo di imbottigliamento:	Marzo	Capacità d'invecchiamento:	Buona capacità di invecchiamento
Temperatura di servizio:	18-20°	Formato Confezione:	375ml - 750ml