



TENUTA PIETRASERENA



"Fiasco di Paglia Pietraserena" - Chianti Colli Senesi D.o.c.g

Detto molto semplicemente è LA STORIA del vino Italiano, che nel mondo significava vino Toscano e soprattutto il Chianti, di cui è stato la Bandiera. Fino a pochissimi anni fa, quando il vino faceva parte naturale della nostra alimentazione, era ancora il Fiasco che portava sulle nostre tavole il buon vino che contribuiva sempre ad allietare il convivio quotidiano. Dopo un periodo di "oscuramento", sta tornando ad essere apprezzato per quello che rappresenta: storia, cultura, tradizione, artigianalità Italiana. Continuiamo a coltivare le nostre tradizioni, sarà molto meglio per noi.



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:	Fiasco di Paglia 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:	750ml - 2000ml