



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



<b>Nome:</b>	Fiasco di Paglia Pietraserena	<b>Classificazione:</b>	Chianti Colli Senesi DOCG
<b>Primo anno di produzione:</b>	1966	<b>Bottiglie prodotte:</b>	80.000
<b>Area di produzione:</b>	San Gimignano (SI), Italia	<b>Uvaggio:</b>	Sangiovese 90% - Colorino e Canaiolo
<b>Esposizione Vigneti:</b>	Sud e Nord	<b>Resa per ettaro:</b>	80
<b>Altimetria:</b>	330 Metri sul livello del mare	<b>Sistema di allevamento:</b>	Cordone speronato
<b>Densità dell'impianto:</b>	5000 piante / ettaro	<b>Età della vigna:</b>	da 5 a 30 anni
<b>Periodo della vendemmia:</b>	Metà Ottobre	<b>Materiale vasche fermentazione:</b>	Acciaio a temperatura controllata
<b>Invecchiamento:</b>	12 mesi in vasca di cemento	<b>Vinificazione:</b>	Fermentazione con lieviti indigeni
<b>Periodo di imbottigliamento:</b>	Marzo	<b>Capacità d'invecchiamento:</b>	Buona capacità di invecchiamento
<b>Temperatura di servizio:</b>	18-20°	<b>Formato Confezione:</b>	750ml - 2000ml