



Chianti DOCG



Il nome Chianti deriva dal latino "Clangor". Il Chianti dei Conti Serristori - il nobile casato toscano divenuto proprietario, per matrimonio, delle terre di Niccolò Machiavelli - si ottiene da un armonico assemblaggio di uve di vigneti di proprietà, selezionate per avere un livello di qualità elevato e costante.



Le uve: 85% sangiovese grosso; 15% vitigni complementari.

Il vigneto: vigne particolarmente vocate e con ottima esposizione situate nella provincia di Firenze. Le viti sono allevate a Guyot semplice e cordone speronato su colline a 300 metri d'altitudine, in terreni di tufo e alberese ed a medio impasto; la produzione è di 90 quintali per ettaro, con una resa in vino del 70%.

La vinificazione: l'uva raccolta tra settembre e ottobre al punto giusto di maturazione, viene vinificata "in rosso", con 10 giorni di macerazione e con frequenti rimontaggi; la fermentazione, con lieviti selezionati, si svolge a temperatura controllata (28-30°C).

La maturazione: sei mesi in tini di acciaio inox; segue un adeguato periodo di affinamento in bottiglia prima dell'immissione al consumo.

Il vino: colore rosso rubino; profumo vinoso intenso e fragrante, con garbati sentori di lampone, fragoline di bosco e viola mammola; sapore secco, sapido e schietto, armonico, con distinto fondo di mora e di mandorla gradevolmente persistente.

Dati analitici: alcol 12,5 %; acidità totale 5,5 g/l; pH 3,50 ; zuccheri 1,5 g/l; estratto 25 g/l.

Conservazione ottimale: 2-3 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici: primi piatti tipici della cucina toscana (ribollita, pappardelle), grigliate e arrostiti misti di carne, cacio pecorino.

Temperatura di servizio: 16-18°C.