

MARTOCCIA

CHIANTI D.O.C.G.

Zona di Produzione : Montalcino

Uve : 80% Sangiovese, 10% Canaiolo , 10% Mammolo

Terreno : Medio impasto con notevole presenza di scheletro.

Altitudine : 250 m slm

Vendemmia : Metà Settembre

Vinificazione : Le uve diraspate e pigiate vengono fatte fermentare. Il contatto tra bucce e mosto si protrae per circa 15 giorni. Svinato viene mantenuto in vasche in locali temperati al fine di favorire la fermentazione malolattica.

Affinamento in bottiglia : fino a 3 mesi prima dell'immissione sul mercato

Note di degustazione : Rosso rubino pulito. Aroma intenso con il tipico sentore di viola e frutti a bacca rossa. Al gusto è piacevole e fresco, con retrogusto di frutta.

Abbinamenti : Ideal e come aperitivo , con affettati e salumi, pasta al pomodoro, carni bianche e formaggi freschi, insalate e verdure grigliate.



Azienda Agricola
MARTOCCIA
di Brunelli Luca