

CASTELLO MONTAÙTO



CASTELLO MONTAUTO CHIANTI

Denominazione: Chianti DOCG
Area di Produzione: Colline del Chianti
Annata vendemmia 2016
Numero di Bottiglie: 13.300

Varietà: 90% Sangiovese, 10% Colorino e Canaiolo
Altitudine: 280 Metri s.l.m.
Tipologia di terreno: Argilloso, medio impasto
Resa per ettaro: 70 q
Densità di impianto 5.000 ceppi per ettaro
Sistema di potatura: Cordone speronato e guyot

Vinificazione in rosso con prolungata macerazione sulle bucce.
Temperatura di Fermentazione: 25 °C
Durata Fermentazione e Macerazione: 15 giorni
Affinamento: minimo 3 mesi in bottiglia

Temperatura di Servizio: 15 °C
Gradazione Alcolica: 14%

Note : Castello Montauto Chianti è un vino autentico, che trova nell'eleganza e nelle feschezza le sue principali caratteristiche.

Abbinamenti: primi di pasta con ragù di carne o cacciagione e carne alla griglia

Castello Montauto

Località Montauto – 53037 San Gimignano – Siena - Italy
Tel.: +39 0577 54311 Fax: +39 0577 543150
Email : info@castellodimontauto.it www.castellodimontauto.it

TENUTA DELLA
FAMIGLIA CECCHI