



IL COLOMBAIO
MONTERIGGIONI



GASPERO

CHIANTI CLASSICO

Indicazione di Origine Controllata e Garantita

UVAGGIO:

Sangiovese 100%

CARATTERISTICHE VITICOLE:

Le viti sono allevate a Guyot e Cordone speronato in terreni collinari con pendenze rilevanti di medio impatto, su base arenaria e/o alberese ricco di ciottoli e sassi, dopo un accurata gestione del verde e diradamento dei grappoli. La vendemmia avviene manualmente nel mese di ottobre.

RESA DI UVA/Ha:

50/60 quintali di uva per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA:

Fine ottobre, manualmente in cassette.

VINIFICAZIONE:

Macerazione a freddo a seguire fermentazione a temperatura controllata con sistemi di Delestage e rimontaggi giornalieri.

INVECCHIAMENTO:

50% Botte grande, 50% Tonneaux

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

6 mesi

DEGUSTAZIONE

Emergono al naso note intense di frutta rossa, spezie, pepe e resina. Di lunga persistenza, denota un corpo e una struttura importanti. I tannini setosi e morbidi ne esaltano l'eleganza.

ABBINAMENTI:

da abbinare con grandi piatti di carne rossa, bistecca alla Fiorentina, ottimo con selvaggina e formaggi stagionati.