

Spadaio  Piccorto

## PIECORTO

Chianti Classico

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



<b>Denominazione:</b>	<b>Chianti Classico D.O.C.G.</b>
<b>Vitigno:</b>	<b>Sangiovese</b>
<b>Zona di produzione:</b>	<b>Barberino Val D'Elsa</b>
<b>Sistema di allevamento:</b>	<b>6.000 piante per ettaro – Guyot</b>
<b>Temp. max. di fermentazione 30°C</b>	
<b>Vinificazione:</b>	<b>Tradizionale in rosso, 14 gg. di macerazione</b>
<b>Invecchiamento:</b>	<b>6 mesi in barriques 225 l. di secondo passaggio</b>
<b>Affinamento in bottiglia:</b>	<b>4 mesi</b>
<b>Colore:</b>	<b>Rosso rubino brillante</b>
<b>Profumo:</b>	<b>Fruttato, tipico di frutti di bosco</b>
<b>Sapore:</b>	<b>Buona concentrazione, struttura media con buon equilibrio</b>
<b>Gradazione alcolica:</b>	<b>13,50% vol.</b>
<b>Estratto secco totale:</b>	<b>25,70 g/l.</b>
<b>Acidita' totale:</b>	<b>5,60 g/l.</b>
<b>Acidita' volatile:</b>	<b>0,50 g/l.</b>
<b>Gastronomia:</b>	<b>Carni rosse, formaggi media stagionatura</b>
<b>Temperatura di servizio:</b>	<b>18° C</b>