

Petriccio Chianti Montespertoli Riserva

D.O.C.G. (0.75L - MAGNUM 3L/5L)

Denominazione: Chianti Montespertoli D.O.C.G.

Vitigni: Sangiovese

Zona di provenienza: Montespertoli (FI)

Terreno: argilloso di medio impasto

Densità impianto: 5.000 viti/ha

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Età media viti: 15 anni

Resa per ettaro: 60 qli

Bottiglie prodotte: 10.000/anno

Gradazione alcolica: 14,0%

Vinificazione: in rosso, con macerazioni prolungate

Maturazione: 12/14 mesi, in barriques legno

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Colore: rosso ciliegia intenso, concentrato

Profumo: lamponi, ribes rosso, spezie delicate

Sapore: succoso, tannino delicato preciso e sapido

Abbinamenti: arrostiti, carni rosse, cacciagione, formaggi anche stagionati

Name of the wine: Chianti Montespertoli D.O.C.G.

Grapes varieties: Sangiovese

Zone of origin: Montespertoli (FI)

Soil: medium texture soil made up of clay

Plantation density: 5.000 vines/ha

Training system: low spurred cordon

Average age of vines: 15 years

Yield per hectare: 60 quintals of grapes

Bottles produced: 10.000 per year

Alcohol content: 14,0% vol

Winemaking process: in red with prolonged maceration

Ageing: 12/14 months part in barrique and part in steel

Refining: 6 months in bottle

Colour: intense red cherry

Perfume: raspberries, red currants, delicate spices

Flavour: juicy, delicate tannin, precise and savory

Serving suggestions: roasts, red meats, game, cheese



Tinorso Toscana Rosso

I.G.T. (0.75L - MAGNUM 3L/5L)

Denominazione: I.G.T. Toscana

Vitigni: Merlot, Syrah

Zona di provenienza: Montespertoli (FI)

Terreno: argilloso di medio impasto

Densità impianto: 5.000 viti/ha

Sistema di allevamento: cordone speronato

Età media viti: 12 anni

Resa per ettaro: 50 qli

Bottiglie prodotte: 5.000/anno

Gradazione alcolica: 15%

Vinificazione: in rosso, separata per vitigno

Maturazione: 12/18 mesi in barrique

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Colore: granato scuro profondo

Profumo: frutti di bosco scuri, amarene, spezie e legni chiari

Sapore: compatto, speziato, asciugante, persistente e fruttato

Abbinamenti: brasati, carni in umido e cacciagione

Name of the wine: I.G.T. Toscana

Grapes varieties: Merlot, Syrah

Zone of origin: Montespertoli (FI)

Soil: medium texture soil made up of clay

Plantation density: 5.000 vines/ha

Training system: Low spurred cordon

Average age of vines: 12 years

Yield per hectare: 50 quintals of grapes

Bottles produced: 5.000 per year

Alcohol content: 15% vol

Winemaking process: in red separately for each grapes variety

Ageing: 12/18 months in barrique

Refining: 6 months in bottle

Colour: deep dark garnet

Perfume: dark berries, black cherries, spices and light woods

Flavour: compact, spicy, drying, persistent and fruity

Serving suggestions: braised, stewed meats, game