

TERRE DI CHIETI

Indicazione
Geografica Protetta
SANGIOVESE



SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET

Denominazione

indicazione geografica protetta

Tipo di vino Rosso

Tipo di terreno Argilloso – Calcareo

Sistema di Allevamento Guyot

Vendemmia seconda metà di Settembre

Resa ettaro 90 q.li/ha

Vinificazione

Vinificazione: le uve raccolte vengono tradizionalmente vinificate mediante una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata. Il vino viene lasciato a decantare in vasche di acciaio inox al termine del processo malolattico

Caratteristiche

Il vino Sangiovese ha un colore rosso intenso con riflessi luminosi. Bouquet di piccoli frutti rossi, lievi note balsamiche. Di buona struttura, morbido con tannini avvolgenti

Abbinamenti

Carni rosse e formaggi stagionati

Temperatura di servizio 16°-18°C

Gradazione alcolica 13.00% vol

Appellation Terre di Chieti

Protected Geographical Indication

Type of wine red

Soil clay - calcareous

Traning System Guyot

Harvest in second part of September

Yield 90 q.li/ha

Vinification

fermentation takes place in closed vats with frequent pump-overs and long maceration on the skins at controlled temperature. The wine is left to settle in stainless steel tanks at the end of the malolactic process. Aging at least 6 more months in the bottle before release

Flavour Characteristics

Sangiovese wine has an intense red color with bright reflections. Bouquet of small red fruits, light balsamic notes. Good structure, soft with enveloping tannins

Food Pairing

Red meats and aged cheeses

Service Temperature 16 ° - 18 ° C

Alcohol 13.00% vol

