



FOSS'A SPINA CHIANTI COLLI FIORENTINI DOCG

Uvaggio: Sangiovese 85% Canaiolo 5%
Colorino 10%.

Vigneto: esposizione sud-sud ovest
altitudine 250 mt.

Allevamento: cordone speronato

Densità impianto: 4500/5000 piante ad ettaro

Vendemmia: prima metà di ottobre

Temperatura di fermentazione: 28°/30° C

Vinificazione: fermentazione e macerazione
in tini di acciaio per 15-18
giorni. Malolattica in cemento.

Affinamento: tini di cemento

Produzione: 35.000 bottiglie

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino intenso con riflessi
viola.

Olfatto: fresco, vinoso, speziato, intenso e
persistente, lievemente fruttato
asciutto.

Palato: morbido e asciutto, lievemente
tannico, equilibrato ed elegante.

Abbinamenti: sughi di carne, carni rosse e
formaggi di media stagionatura

Temp. di servizio: 18° C