



CHIANTI SUPERIORE DOCG CASTELLO TREBBIO



Denominazione Chianti Superiore DOCG

Vitigni Sangiovese 85%, Canaiolo + Ciliegiolo + Colorino 15%

Estensione vigneti ed altimetria 15 ettari, 250-350 m s.l.m.

Tipologia suolo A matrice argillosa, ricco di scheletro, prevalentemente costituito da Galestro

Anno d'impianto 1998/2003

Densità 5500 ceppi ad ettaro.

Sistema di allevamento Cordone speronato orizzontale basso.

Produzione circa 1500 gr di uva per ceppo.

Vendemmia Meccanica, in modo da assicurare una raccolta tempestiva al momento di maturazione ottimale

Vinificazione: Alla diraspatura segue la pigiatura con leggera rottura dell'acino. Il mosto viene poi raffreddato a 10° - 12° C. per 1 o 2 giorni, in vasche di acciaio. Segue la fermentazione alcolica con lieviti naturali. La macerazione dura 15 giorni. Dopo la svinatura, avviene la fermentazione malo-lattica, senza uso di attivanti.

Affinamento In botti di Slavonia, da 20 Hl. per 6 mesi. Seguono ulteriori 6 mesi in acciaio.

Capacità d'invecchiamento Si esprime al meglio se consumato entro 5 anni dalla vendemmia.

Note degustative Presenta aromi netti ed accattivanti di piccoli frutti rossi. Note floreali con accenni speziati. Al palato è avvolgente con tannini ben integrati ma presenti. Presenta una discreta struttura ed una buona freschezza nel finale.

Abbinamenti consigliati Ottimo con antipasti quali salumi e crostini toscani. Primi piatti al ragù e secondi di carne alla



Alser Vini

brace.

Temperatura di servizio Servire a 16°-18°C