



VILLA S. ANDREA

Chianti Classico Il Perticato

Caratteristiche generali

Abc Chianti Classico DOCG.



Sangiovese 90%, Syrah 10%.



Il vino proviene dal territorio del Chianti Classico.



I vigneti che producono questo vino sono ubicati in zona collinare posta a 250-300 s.l.m., con ottima esposizione e caratterizzata da terreni galestrosi.

Le viti sono allevate a cordone speronato. Il loro carico produttivo può essere ridotto con il diradamento allo scopo di ottenere un'uva con caratteristiche enologiche ottimali.



Le uve sono raccolte al giusto grado di maturazione e sono avviate alla cantina di vinificazione. Qui la fermentazione avviene a temperatura controllata di 26-28°C con lunga permanenza sulle bucce, permettendo al vino di ottenere una buona dotazione di colore, profumi e corposità.

Il vino è posto a invecchiare in botti di rovere francese da 35 ettolitri l'una per un periodo di almeno 12 mesi, migliorando così le proprie caratteristiche organolettiche.

Il vino viene infine affinato in bottiglia per 6 mesi.



Caratteristiche organolettiche



Colore rosso rubino, con lievi tonalità granate.



Profumo ampio, fine, etereo, fruttato con note dolci e speziate.



Gusto morbido, di buona struttura con tannino dolce in equilibrio con l'acidità.

Retrogusto con note fruttate di piccoli frutti rossi sposate alle spezie.



Servizio a temperatura di 16-18°C.



Si accompagna ad affettati, carni bianche e formaggi freschi.

SOCIETÀ AGRICOLA VILLA S. ANDREA

Via Fabbrica, 63

50028 - S. Casciano V.P. (FI)

Telefono: +39 055 8244254

Email: marketing@villas-andrea.it



Icons: «Diagram» by Yaroslav Samoilov, «grapes» by Katie Wright, «Location» by Rohit M S, «glass» by Gabriela Muñiz, «View» by artworkbean, «A good sniff» by Cards Against Humanity, «Chin2 by Dries Janssen, «Thermometer» by Renan Ferreira Santos, «utensils» by Juan Pablo Bravo, , «olive» by anbilero adaleru
