



TENUTA la PINETA

www.tenutalapineta.it

Sasso Bisciaio Chianti DOCG

Scheda Tecnica

Nome	Sasso Bisciaio.
Denominazione	Chianti DOCG.
Tipo di vino	Rosso secco.
Grado alcolico	14%.
Zona di produzione	Castiglion Fibocchi - Arezzo.
Vitigni	Sangiovese 90%, Canaiolo 10%.

Il Vigneto

Età	12 anni.
Altitudine	Mt.250 s.l.m.
Esposizione	Sud - Est.
Allevamento	Cordone speronato.
Sesto d'impianto	4400 piante / ettaro.
Rese per ha.	8 ton.
Vendemmia	Manuale in cassetta ad inizio Ottobre.
Vinificazione	In vasche di acciaio a temperatura controllata.
Maturazione	12 mesi in vasche di cemento.
Affinamento	6 mesi in bottiglia.

Note di Degustazione

Visivo	Limpido. Colore rosso rubino, abbastanza consistente.
Olfattivo	Abbastanza complesso e di media intensità olfattiva. Fruttato e floreale con note animali. Leggera mineralità.
Gustativo	Fruttato e caldo, equilibrato. Buona intensità e persistenza.
Abbinamento	Tipico vino da tutto pasto, si sposa perfettamente con primi piatti strutturati, carni bianche e rosse, salumi, formaggi semistagionati e stagionati.

