



TENUTA la PINETA

www.tenutalapineta.it

Nome	Sasso Bisciaio
Denominazione	Chianti DOCG
Tipo di vino	Rosso Secco
Grado alcolico	14,5%
Zona di Produzione	Castiglion Fibocchi – Arezzo
Vitigni	Sangiovese 90% Canaiolo 10%
Età vigneto	15 anni
Altitudine	250 m slm
Esposizione	Sud-est
Allevamento	Cordone speronato e Guyot
Sesto d'impianto	5500 piante per ettaro
Rese per ha.	8 t
Vendemmia	Manuale in cassetta, seconda metà di settembre e inizio ottobre
Vinificazione	In vasche d'acciaio a temperatura controllata
Maturazione	12 mesi in vasche di cemento
Affinamento	6 mesi in bottiglia



Note di degustazione

Visivo	Limpido, colore rosso rubino. Consistente.
Olfattivo	Discretamente Intenso e complesso. Fruttato e floreale con note animali e terrose.
Gustativo	Vino 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, formaggi semi stagionati e stagionati.