



Azienda Agricola La Mirandola

SCHEMA TECNICA CHIANTI CLASSICO DOCG

“La Mirandola”

	Tipo di vino:	Chianti Classico Docg;
	Tipo uve:	Sangiovese e Colorino
	Terreno:	Collinare;
	Sistema di coltivazione:	Guyot;
	Vinificazione:	Tradizionale in rosso, con frequenti rimontaggi e delestage, per una maggiore estrazione di colori e di sostanze polifenoliche con macerazione di 10-15 giorni.
	Colore:	Rosso rubino;
	Note olfattive e gustative:	Note terrose, di taglio, tracce di cuoio e lamponi
	Struttura:	media alta;
	Temperatura di servizio:	ambiente;
	Commercializzazione:	almeno 30 mesi dalla vendemmia;
	Grado alcolico:	13,5 gradi.
	Produzione annua in bottiglie	7.000

Dott. Lorenzo Scala

Località La Mirandola, 51

• 53011 Castellina in Chianti • Siena • ITALIA

TEL.: +39 0577 743001 • FAX: +39 0577 743001

e-mail: INFO@lamirandolanelchianti.COM

WWW.lamirandolanelchianti.COM