




Azienda Agricola La Mirandola

SCHEDA TECNICA CHIANTI CLASSICO DOCG

"Picus"

	Tipo di vino:	Chianti Classico Docg;
	Tipo uve:	Sangiovese
	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 tiglio, tracce di cuoio e lamponi
	Struttura:	media alta;
	Temperatura di servizio:	ambiente;
	Commercializzazione:	almeno 13 mesi dalla vendemmia;
	Grado alcolico:	13 gradi.
	Produzione annua in bottiglie	7.000



Dott. Lorenzo Scala

Località La Mirandola, 51

- 53011 Castellina in Chianti • Siena • ITALIA
- CELL: +39 340 4897320
- e - mail: info@lamirandolanelchianti.com

Azienda Agricola La Mirandola

SCHEMA TECNICA CHIANTI CLASSICO DOCG

"Picus"



Tipo di vino:	Chianti Classico Docg;
Tipo uve:	Sangiovese
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 13 mesi dalla vendemmia;
Grado alcolico:	13 gradi.
Produzione annua in bottiglie	7.000

Dott. Lorenzo Scala

Località La Mirandola, 51

- 53011 Castellina in Chianti • Siena • ITALIA
- CEL: +39 340 4897320
- e - mail: info@lamirandolanelchianti.com