LA MIRANDOLA

CHIANTI CLASSICO
D.O.C.G.

FICHE TECHNIQUE

Type de vin: Chianti Classico DOCG
Cépages : Sangiovese et Colorino
Terrain : En colline
Système de culture: Guyot
Vinification: Traditionnelle en rouge, avec de fréquents remontages et délestages pour mieux extraire les couleurs et les substances polyphénoliques, avec macération de 10-15 jours
Couleur: Rouge rubis
Notes olfactives et gustatives: Notes terreuses, de tilleul avec des traces de cuir et de framboise
Structure: Moyenne plus
Température de service: Ambiante
Élevage : En fûts de 10 hl. Pendant au moins 6 mois
Commercialisation: Au moins 13 mois après les vendanges
Degré alcoolique: 13.5 degrés

Az. Agr. La Mirandola di Lorenzo Scala
Località La Mirandola, 51 Castellina in Chianti 53011 (SIENA)
Cell. +39 340 4897320 - info@lamirandolanelchianti.com - www.lamirandolanelchianti.com