



AZIENDA AGRICOLA STELLA MAURIZIO

CHIANTI D.O.C.G. 2013

SCHEDA TECNICA

Il vigneto

Tipologia	Chianti d.o.c.g.
Vitigno	Sangiovese
Altitudine media	200 metri s.l.m.
Terreno	Sabbia, limo, argilla
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Superficie vigneto	1,5 ha
Densità impianto	4000 viti/ha

Vinificazione e affinamento

Selezione accurata delle uve.

Macerazione di 15-20 giorni a temperatura controllata (28° C) in tini d'acciaio.

Maturazione in tini di acciaio per 6 mesi.

Affinamento in bottiglia per 4 mesi.

Principali dati analitici

Alcool svolto	13,00%
PH	3,29
Estratto secco netto	25,50 g/l
Zuccheri	0,30 g/l
Acidità totale	5,56 g/l
Acidità volatile	0,53 g/l
Anidride solforosa	117 mg/l

Caratteristiche organolettiche

Vino brillante dal colore rubino, con profumo intenso, morbido e fruttato, con retrogusto persistente, indicato per accompagnare piatti saporiti di carni e formaggi.

Formato: bottiglia da 0,75 lt

