

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Tenuta Valdipiatta

NOME DEL VINO

Valdipiatta Chianti Colli Senesi
Tosca DOCG

DENOMINAZIONE

Chianti Colli Senesi DOCG

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

2020

REGIONE DI PROVENIENZA

Toscana

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Montepulciano (SI)

VINIFICAZIONE

Vinificazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata tra i 24 e 28 °C. Macerazione sulle bucce per 15 gg circa. Rimontaggi quotidiani a partire dal secondo giorno di fermentazione. Fermentazione malolattica spontanea in serbatoi di acciaio termocondizionati

AFFINAMENTO

In alcune annate il vino può maturare per un periodo di tre mesi in botti di rovere di Slavonia da 3

VITIGNO/I

90% Sangiovese - 10% Canaiolo Nero

ALLEVAMENTO

Cordone speronato

ESPOSIZIONE

Varie

ALTITUDINE

300-350 m.s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

20-25 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Argilloso-sabbioso

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine settembre

ETTARI VITATI

4

RESA PER ETTARO

6.000 kg/ha

ENOLOGO/CONSULENTE

Mauro Monicchi - Eric Boissenot

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

15.000

QUANTITÁ PER CARTONE

12

CODICE SAP

D7152