

Le Tre Stelle

Chianti colli senesi DOCG



Uvaggio: 90% uve San Giovese 4%Canaiolo 4%Colorino
2%Malvasia Nera

Ceppi per ettaro: 2800

Esposizioni terreno: sud-est

Suolo: di medio impasto, tendenzialmente argilloso

Forma di allevamento: Guyot

Età delle viti: 35 anni

Epoca di vendemmia: 3° e 4° decade settembre

Modalità di raccolta: manuale

Bottiglie prodotte: 6000

Vasca di fermentazione: cemento vetrificato

Fermentazione malolattica: si

Fermentazione: 15/20 giorni a 28°C

Maturazione: in tini di cemento vetrificato

Affinamento in bottiglia: 2/3 mesi

Alcool: %vol 13

Acidità totale: g/l 5,2

Acidità volatile: g/l 0,45

Colore: rosso rubino molto carico, brillante e vivace

Profumo: bouquet assai fruttato di piccoli frutti come marasca, ed amarena con spiccate note floreali di viola- mammola , giaggiolo e geranio

Sapore: al palato risulta fresco , asciutto e snello, di media struttura, assai piacevole con ampia stoffa e morbidezza

Temperatura di servizio: 18/19 C°

Abbinamenti: con tutti i piatti tipici della cucina toscana crostini al fegato toscani, papparda al pomodoro, ribollita. Arrostiti misti e grigliate. Stracotto al chianti, bistecca alla fiorentina. Pecorino di media stagionatura.