

TENUTA
ORSUMELLA
CHIANTI CLASSICO



Orsumella

Chianti Classico D.O.C.G.

ZONA DI PRODUZIONE

San Casciano Val di Pesa, Firenze

TIPOLOGIA DI TERRENO

I terreni dove sono posti i vigneti hanno caratteristiche morfologiche varie, caratterizzate dalla presenza di limi e argille sia marine che fluviali e situati ad un'altitudine media di 280 metri s.l.m.

UVAGGIO

Sangiovese



TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Vino prodotto da uve Sangiovese vinificato in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura controllata di 27°C. La macerazione sulle bucce ha una durata media di 10-15 giorni.

MATURAZIONE

Il vino viene travasato in serbatoi di cemento dove avviene la fermentazione malolattica e affina sulle proprie fecce per circa 16 mesi, al termine dei quali si procede all'imbottigliamento.

NOTE DI DESGUSTAZIONE

Colore rosso rubino vivace. Aroma di frutti a bacca rossa maturi e note floreali, mora, prugna e violetta. Al palato ingresso netto e ampio. Il tannino fitto ma dal tatto sottile e levigato è supportato da una buona componente acida che rende piacevole la beva.

Temperatura di servizio: 18°C.