

I VINI CLASSICI
DELLA TOSCANA

ROSSI



**SALVADORI
CESARE SNC**

Via Provinciale di Mercatale 136,
50059 Vinci (FI), ITALY
Tel e Fax: + 39 0571 500518
P.IVA: 00686890104
Email: info@salvadoriwine.com
Sito web: www.salvadoriwine.com

CHIANTI DOCG 'I PAPAVERI' - BIOLOGICO - VILLA SILVIA

I vigneti sono localizzati nella zona ovest della regione del Chianti, in particolare nelle aree comunali di Vinci e Cerreto Guidi. Le vigne hanno in media 15-20 anni e sono situate sul versante sud delle colline. La densità media è di circa 4500 vigne per ettaro. L'uva è stata pigiata sofficemente e messa a fermentare in contenitori d'acciaio inossidabile ad una temperatura controllata di 28°C per 10 giorni. Inoltre sono stati fatti brevi ma frequenti rimontaggi per evitare una esasperata estrazione di componenti polifenoliche ma sufficiente per ottenere un bel colore concentrato, una buona componente tannica e un buon aroma fruttato.

UVAGGIO: 90 % Sangiovese - 10% Merlot

GRADO: 13,5%

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO: Vinificazione: Tradizionale in Rosso a temperatura controllata Tipologia Serbatoi di Fermentazione: Acciaio inox Temperatura di Fermentazione: 26 °C Durata di Fermentazione: 16 giorni Epoca di imbottigliamento: Maggio successivo alla vendemmia Affinamento in Bottiglia: Minimo 2 mesi

SAPORE: Secco con una buona struttura; sapido, allegro, duttile, un vino giovane e ben equilibrato. Con il passare del tempo diventerà più morbido e vellutato.

COLORE:

ABBINAMENTI:

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

FORMATI: 750 ML