



FATTORIA LA PRESURA

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G

Ottenuto dal nostro migliore Sangiovese, con il suo colore rosso rubino ed il gusto giustamente tannico, rispecchia al meglio il terroir del nostro straordinario territorio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino.

Profumo: dalla vinosità intensa con lievi sfumature di mammola e frutti rossi.

Gusto: di buon corpo, asciutto, giustamente tannico e persistente.

Abbinamenti: Cacciagione e carni grigliate, stufati, insaccati.

Temperatura di servizio: 18° - 20°.

INFORMAZIONI TECNICHE

Classificazione: Chianti Classico Gallo Nero D.O.C.G.

Area di produzione: Colline del Chianti Classico a sud di Firenze nel comune di Greve.

Uve: 90% Sangiovese e 10% altre uve autoctone.

Altitudine: 250 mt s.l.m.

Esposizione: Sud-Ovest.

Composizione del suolo: calcareo argilloso, alberese di medio impasto.

Densità d'impianto: 4.500 ceppi ad ettaro.

Metodo di allevamento: cordone speronato.

Vita media delle viti: 20 / 30 anni.

Resa: 65 ql. ad ha.

Raccolta: manuale.

Vinificazione ed affinamento: macerazione su bucce a temperatura controllata in vasche di acciaio, completata la fermentazione malolattica il vino viene trasferito in botti di Rovere di media dimensione per circa 4 mesi, completando il suo affinamento in bottiglia per altri 4 mesi.

Volume alcolico: 12,5 %.

FATTORIA LA PRESURA - Via della Montagnola, 191 - 50027 Strada in Chianti Greve - Firenze (Italia) - Tel. e Fax +39 055 8587024 - Cell. +39 328 2818835
E-mail: info@presura.it - commercialepresura@gmail.com - www.lapresura.it