

# CHIANTI COLLI SENESI DOCG

## ROSSO QUOTIDIANO

PANIZZI



SAN GIMIGNANO

Non a caso questo blend a maggioranza sangiovese è stato etichettato come **Chianti Colli Senesi**. Nel nome si legge una zona, quella delle **colline della Val d'Elsa** e soprattutto l'anima di un **vino gioviale**. Il sangiovese che cresce nel territorio di San Gimignano si alleggerisce nel corpo e si carica di profumi dalla finezza quasi inattesa grazie alla presenza di suoli spesso a prevalenza di arenarie. La vinificazione in acciaio valorizza le caratteristiche primarie del sangiovese, i freschi richiami alla viola mammola e la beva agile.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

*Rubino brillante con riflessi violacei, naso caratteristico di violetta e prugna, cui si aggiungono piccoli frutti rossi. Vivace al palato, ha i tratti di un vino brioso, di bella persistenza fruttata e tannini morbidi, compagno ideale della tavola, della merenda e della proverbiale accoglienza toscana*

### CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

#### ORIGINE

Sangiovese e piccole percentuali di merlot e cabernet sauvignon provenienti dai vigneti di Lamiano a 280 - 300 m slm.

#### STRUTTURA DEL TERRENO

Terreni di matrice argillo-sabbiosa ricchi di scheletro e arenaria in alcune parti

#### VITIGNI UTILIZZATI

Sangiovese (90%), merlot (8%), cabernet sauvignon (2%)

#### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

#### DENSITA' CEPPI/HA

5000 ceppi/ha

#### ETA' MEDIA DELLE VITI

25 anni

### CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

**RESA UVA PER ETTARO MEDIA**  
max. 70 q.li per ettaro

#### SELEZIONE DELLE UVE

In vigna con raccolta manuale in cassette.

#### VINIFICAZIONE/AFFINAMENTO

Macerazione prefermentativa a freddo sulle bucce, cui segue l'avvio della fermentazione alcolica. La svinatura avviene dopo 10-12 giorni. Malolattica in acciaio, conseguente affinamento in acciaio per 6 mesi.

#### CONSERVAZIONE

Si conserva in maniera ottimale per oltre 5 anni

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-17°C

#### ABBINAMENTI

Carni rosse e barbecue, pasta al ragù, stufati

