

# VERTUNNO CHIANTI COLLI SENESI RISERVA DOCG

PANIZZI



SAN GIMIGNANO

## LA GRAZIA DI UN ROSSO TRADIZIONALE TOSCANO

È il primo vino rosso di Panizzi, **nato nel 1989**. Il vino che fa da contraltare al Chianti Colli Senesi di annata; nella versione Riserva, maturata in piccole botti di rovere francese, acquisisce spessore e profondità, grazie anche ad una piccola percentuale di vitigni internazionali che conferiscono una piacevole balsamicità nel finale di bocca. Un vino di carattere che conserva la **gustosa bevibilità** del **sangiovese chiantigiano**. Il nome Vertunno si ispira alla divinità etrusca Voltumna, la dea con la cornucopia, che insieme al dio Veltha rappresentano la diade divina del pantheon etrusco. Alla diade Voltumna-Veltha è dedicata l'intera produzione del Chianti Colli Senesi nelle due declinazioni: la Riserva e l'Annata.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

*Rosso rubino brillante, con sfumature violacee. Naso ampio e intenso di ciliegia, amarena, mora e viola mammola, con garbate note speziate di vaniglia e liquirizia. Analoga complessità si ritrova al palato dove il sorso fresco trova una struttura compatta e tannini fini ed eleganti.*

### CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

#### ORIGINE

Sangiovese e piccole percentuali di merlot e cabernet sauvignon provenienti dalla Vigna della Torre di Lamiano a 400 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 per 12 giorni. Malolattica in acciaio e maturazione in barriques francesi per 10 mesi e 6 mesi in bottiglia.

#### 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

