



TENUTA la PINETA

www.tenutalapineta.it

| | |
|---------------------------|--|
| Nome | Il Guido |
| Denominazione | Chianti Superiore DOCG |
| Tipo di vino | Rosso Secco |
| Grado alcolico | 15% |
| Zona di Produzione | Castiglion Fibocchi – Arezzo |
| Vitigni | Sangiovese 85% Merlot 10% Canaiole 5% |
| Età vigneto | 20 anni |
| Altitudine | 250 m slm |
| Esposizione | Sud-est |
| Allevamento | Guyot |
| Sesto d'impianto | 5500 piante per ettaro |
| Rese per ha. | 5 t |
| Vendemmia | Manuale in cassetta, seconda metà di settembre e inizio ottobre |
| Vinificazione | In vasche d'acciaio a temperatura controllata |
| Maturazione | 12 mesi in tonneau di rovere francese, 12 mesi in vasche di cemento |
| Affinamento | 12 mesi in bottiglia |



Note di degustazione

| | |
|--------------------|---|
| Visivo | Limpido, colore rosso rubino, di buona intensità colorante e vivace. Consistente. |
| Olfattivo | Intenso e complesso. Fruttato di ciliegia, mirtillo, mora, ribes rosso. Viola e rosa appassita. Leggera nota tostata. Spezie. |
| Gustativo | Vino secco, caldo, equilibrato da discreta acidità e tannino setoso. Buona intensità e persistenza. |
| Abbinamento | Bistecca alla fiorentina e carni rosse in genere. Formaggi stagionati. |