

PIETRASERENA

Fiasco di Paglia - Chianti Colli Senesi D.o.c.g.

Detto molto semplicemente è LA STORIA del vino Italiano, che nel mondo significava vino Toscano e soprattutto il Chianti, di cui è stato la Bandiera. Fino a pochissimi anni fa, quando il vino faceva parte naturale della nostra alimentazione, era ancora il Fiasco che portava sulle nostre tavole il buon vino che contribuiva sempre ad allietare il convivio quotidiano. Dopo un periodo di "oscuramento", sta tornando ad essere apprezzato per quello che rappresenta: storia, cultura, tradizione, artigianalità Italiana. Continuiamo a coltivare le nostre tradizioni, sarà molto meglio per noi.



Vinificazione

L'uva viene raccolta verso la fine di settembre ed ai primi di ottobre, cercando di cogliere la fase ottimale per la maturità fenolica ed una buona maturità tecnologica. La vinificazione avviene nel massimo rispetto della materia prima, cercando di evitare trattamenti meccanici troppo invasivi, pigiadiraspando subito l'uva all'arrivo dai vigneti ed inviando il pigiato in vasca termocondizionata per la fase fermentativa e di macerazione. La fermentazione viene condotta alla temperatura controllata di 26 - 27 °C ed il periodo di contatto con le bucce dura circa 15 giorni. Al termine del processo fermentativo avvengono la svinatura e la pressatura, quindi il vino svolge la malolattica in cemento vetrificato, viene travasato un paio di volte e rimane in vasi di cemento.

Affinamento

Il vino affina in vasi di cemento vetrificato a temperatura controllata di 20 °C per circa 6 mesi, permanendo sulle fecce fini e soggiacendo mediamente ad un paio di travasi che contribuiscono a ripulirlo e mantenerlo sempre profumato e fragrante, dopodiché avvengono la chiarifica e la stabilizzazione, cui segue la filtrazione prima dell'imbottigliamento, effettuato solitamente a partire dal mese di maggio successivo alla vendemmia.

Abbinamenti

Il vino rosso più tradizionale ed iconico del nostro territorio, vino di tutti i giorni come delle grandi occasioni, classicamente abbinato a tutto pasto ai grandi piatti della gastronomia regionale, quali ribollita, pappa al pomodoro, carni arrostiti sia di manzo che di maiale. Temperatura di servizio ottimale 15 °C.

Note Organolettiche

Colore: rosso rubino brillante con giovani riflessi violetti.

Profumo: molto intenso e caratterizzato, pieno di suggestioni fruttate, tra cui primeggiano le note di marasca, ciliegia dolce ed altri piccoli frutti rossi maturi, ben amalgamate con toni speziati e pepati, guizzi di essenze officinali e sentori minerali - terrosi.

Gusto: pieno e rotondo con tannini vivaci, puliti, persistenti e mai banali, buona acidità, finale sapido, piacevole ed invitante, che conferisce a questo vino fruibilità, accessibilità ed invoglia alla beva.

Classificazione: DOCG Chianti Colli Senesi

Uvaggio: Sangiovese (90%), Canaiolo (5%), Colorino (5%)

Zona di produzione: San Gimignano (SI), Italia

Sistema di allevamento: Cordone speronato e Guyot

Età dei vigneti: 10 - 30 anni

Tipologia del terreno: Argilloso - tufaceo, ricco di sedimenti organogeni ("nicchie") e ben dotato di calcare

Resa: 1,8 - 2,0 kg per ceppo

Periodo della Vendemmia: Manuale in carri raccolta da circa 1'000 kg d'uva. Fine Settembre - Primi Ottobre

PIETRASERENA

Via Casale, 5 | 53037
San Gimignano (SI) | Italia

Tel. 0577-940083

@ andrea.arrigoni@awf2000.com



ARRIGONI

Arrigoni1913.it

ROSADIMAGGIO

Via Sarzana, 224 | 19126
La Spezia (SP) | Italia

Tel. 0187-504060

sara.arrigoni@awf2000.com