

PIETRASERENA



Chianti Torri - Chianti Colli Senesi D.o.c.g

La zona centrale della Toscana era già coltivata a vite fin dal tempo degli Etruschi, e quella dei Colli Senesi in questo contesto ne rappresenta una delle migliori per vocazione enologica. San Gimignano aggiunge anche il suo ambiente ideale per territorio, per microclima e una situazione storico-paesaggistica unica, per bellezza e testimonianza. Pietraserena in questo territorio occupa quella che Zeffirelli ha definito "la più bella fetta di terra della zona". Durante gli scassi per impiantare nuovi vigneti troviamo spesso meravigliose conchiglie perfettamente conservate che testimoniano la loro natura pliocenica. Il nostro Chianti Colli Senesi è ottenuto vinificando con cura il Sangiovese che unito a piccole percentuali di Colorino e Canaiolo, ne fanno un vino di ottima qualità.



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 invogliata alla beva.

Classificazione: DCG 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