



IL PALAGIONE



CAELUM

Chianti dei Colli Senesi DOCG



Vino prodotto esclusivamente da uve sangiovese provenienti dai vigneti di Montagnana e Palagione.

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

Olfatto: note fruttate nette ed intense, violetta e amarena in evidenza, con delicati sentori di spezie in sottofondo.

Gusto: Fresco, di grande beva, piacevolmente equilibrato e persistente.

Abbinamento Cibo - Vino: piatti della tradizione toscana, salumi e primi piatti decisi con ragù di maiale o selvaggina, secondi piatti di carni rosse ma anche coniglio ed agnello, formaggi da leggera a media stagionatura.

Temperatura consigliata: 16° - 18°

COLTIVAZIONE: Cordone speronato e Guyot con 8-10 gemme - densità circa 5.000 viti per ettaro, resa circa 6000 litri ad ettaro.

VINIFICAZIONE: In seguito ad una delicata diraspa-pigiatura dei grappoli, segue la fermentazione alcolica ad una temperatura di circa 28/30° con frequenti e delicati rimontaggi ed infine una macerazione sulle bucce per circa 15/20 gg. in piccoli serbatoi inox, larghi e bassi così da favorirne il maggior contatto e la conseguente migliore estrazione sia dei tannini che delle sostanze coloranti.

AFFINAMENTO: Successivamente alla fermentazione malolattica, svolta in acciaio, il vino viene affinato per circa 12 mesi in barriques usate e almeno 3 mesi in bottiglia prima di essere posto in vendita.