



IL PALAGIONE

DRACO

Chianti dei Colli Senesi Riserva D.O.C.G.



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

Colore: rosso rubino profondo ed intenso.

Olfatto: Ricco e complesso, le tipiche note di viola mammola sono piacevolmente integrate dai sentori fruttati, di ciliegia e lampone. Il quadro aromatico è completato da delicati sentori di liquirizia e vaniglia.

Gusto: di notevole struttura ed eleganza, fresco e sapido, con una trama tannica presente e di grande finezza.

Abbinamento Cibo - Vino: piatti della tradizione toscana, carni rosse alla brace e selvaggina, formaggi da media a lunga stagionatura.

Temperatura consigliata: 16° - 18°

COLTIVAZIONE: Cordone speronato e Guyot con 8-10 gemme – densità circa 5.000 viti per ettaro, resa circa 5000 litri ad ettaro.

VINIFICAZIONE: Successivamente ad una delicata diraspa-pigiatura dei grappoli, segue la fermentazione alcolica ad una temperatura di circa 28/30° con frequenti e delicati rimontaggi con una macerazione sulle bucce per circa 20/30 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. La coda di fermentazione alcolica e la fermentazione malolattica avvengono in barriques.

AFFINAMENTO: Successivamente alla fermentazione malolattica, segue un affinamento in botti da 15 e 25 hl. per un totale di circa 18 mesi ed in bottiglia per almeno 6 mesi.