VIGNAIOLI ERRANTI

CHIANTI

Vino rosso rubino intenso, tendente al granato
Un profumo dagli intensi sentori di frutta, che si uniscono con eleganza a note di vaniglia e spezie.
Un vino dal gusto equilibrato e di buona struttura.
Temperatura di servizio consigliata: 18°C

SCHEDA TECNICA

Chianti di Murlo DOCG Riserva

UVE: Sangiovese e Merlot

IMPASTO DEL TERRENO: di medio impasto - argilloso e ricco in scheletro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

La vendemmia avviene tra l'ultima settimana di settembre e la prima settimana di ottobre, e la vinificazione è fatta per raccolta manuale, diraspatura e pigiatura. Soffice, fermentazione a temperatura controllata, con macerazione sulle bucce per 12- 13 giorni.