



Casa Vinicola
Rubatterno



Chianti

Montalbano

DOCG

Anno Domini 1398 era l'anno in cui per la prima volta appare in un documento il termine Chianti. Con questa parola si indica un'area geografica che è sempre stata vocata alla viticoltura. Ed è qui che questo vino trova i natali in una delle sue sottozone più caratteristiche: il Montalbano. Vino dal colore intenso e dalle spalle larghe è da sempre lo sposo della carne toscana, in primis la Fiorentina. Sincero da bere ad una cena tra amici fa bella mostra di sé anche in occasioni meno mondane.

Uvaggio: Sangiovese in purezza

Denominazione: Chianti Montalbano

Annata: 2013

Gradazione alcolica: 13 % vol.

Note organolettiche: di colore rosso rubino offre al naso note di frutta a bacca rossa, in particolare di ciliegia con tenui sentori di viola mammola e gelsomino. Al palato si presenta morbido, rotondo ed equilibrato. di medio corpo con una giusta acidità.

Abbinamento: ottimo compagno della classica Fiorentina e di tutte le preparazioni alla griglia, accompagna con vigore anche piatti di pesce come il cacciucco e lo stoccafisso al sugo.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia: manuale, tra fine settembre e inizio ottobre

Resa Ha: 70 quintali/ha

Produzione annuale: 12.000 bottiglie

Fermentazione: 15 giorni in tini in acciaio inox ad una temperatura controllata di 25°

Fermentazione malolattica: naturale nel periodo novembre-dicembre

Invecchiamento: 12 mesi in tini in acciaio inox

Affinamento: in bottiglia per 3 mesi



3° Classificato al Concorso Enologico
"Messer Chianti" 2016 di Vinci