



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

Colore: rosso intenso e brillante

Profumi: intenso con sensazioni di frutti di bosco

Gusto: morbido, rotondo ed equilibrato; di medio corpo con una giusta acidità.

Abbinamenti: si accompagna ad antipasto toscano di salumi assortiti, arrostiti, selvaggina e formaggi saporiti

Gradazione alcolica: 13 % vol.

Annata: 2013

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Resa media uva per ettaro: 70 quintali/ha

Periodo di vendemmia: fine settembre – inizio ottobre

Conduzione vendemmia: manuale

Pigiatura: soffice

Contenitori di fermentazione: tini in acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 25°

Durata di fermentazione: 15 giorni

Fermentazione malolattica: naturale nel periodo novembre-dicembre

Contenitori di invecchiamento: tini in acciaio inox

Durata di invecchiamento: 12 mesi

Affinamento: in bottiglia per 3 mesi

Produzione annuale: 12.000 bottiglie



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