



LA SALA DEL TORRIANO



CHIANTI CLASSICO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Uve	95% Sangiovese e 5% Merlot
Altitudine	200-310 metri sopra il livello del mare
Suolo	Calcere Alberese e argilla rossa
Sistema di allevamento in vigna	Cordone speronato, 5.000 ceppi ad ettaro
Resa per ettaro	55 qli ad ettaro
Periodo di vendemmia	Metà ottobre, raccolta a mano
Vinificazione	Diraspatura e soffice pigiatura. Macerazione breve, massimo una settimana, in acciaio a temperatura controllata e non superiore ai 25°C
Affinamento in cantina	12 mesi suddividendo la massa: 50 % in botte da 38 Hl di rovere francese, 50 % in piccoli serbatoi di acciaio
Affinamento in bottiglia	6 mesi
Caratteristiche organolettiche	Rosso rubino intenso e vivace. Il bouquet è tipico del Sangiovese in gioventù, con piccoli frutti rossi come la ciliegia, sentori floreali di violetta e peonia, infine scorza di bergamotto in sottofondo. In bocca è avvolgente e fresco, con armonia riporta al palato tutti quei profumi riconosciuti al naso. Intenso e succoso, di facile beva. Finale morbido e piacevolmente sapido, con un tannino maturo e delicato. Il vino più rappresentativo del territorio del Chianti Classico.
Abbinamenti gastronomici	Ottimo con antipasti toscani, zuppa di legumi e cereali, pici al ragù, cacciucco alla livornese.

LA SALA DEL TORRIANO

Azienda Agricola nel Chianti Classico

Via Sorripa, 34 - 50026 San Casciano Val di Pesa (FI) Italia | Tel./Fax +39 055 82 40 013

www.lasala.it | info@lasala.it