



# LA SALA DEL TORRIANO



## CHIANTI CLASSICO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

<b>Uve</b>	100% Sangiovese
<b>Altitudine</b>	200-310 metri sopra il livello del mare
<b>Suolo</b>	Calcere Alberese e argilla rossa
<b>Sistema di allevamento in vigna</b>	5.000 ceppi ad ettaro a cordone speronato
<b>Resa per ettaro</b>	65 qli ad ettaro
<b>Periodo di vendemmia</b>	Merlot metà settembre, Sangiovese metà ottobre, raccolta a mano
<b>Vinificazione</b>	Diraspatura e soffice pigiatura. Macerazione breve, massimo una settimana, in acciaio a temperature controllate e non superiori ai 25°C.
<b>Affinamento in cantina</b>	12 mesi suddividendo la massa: 50 % in botte da 38 Hl di rovere francese, 50 % in piccoli serbatoi di acciaio a temperatura controllata
<b>Affinamento in bottiglia</b>	6 mesi in bottiglia
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Sorprendentemente intenso e invitante, con un bouquet di piccoli frutti rossi maturi, prugna, scorza di bergamotto e sentori floreali, violetta e sambuco. In bocca è avvolgente e fresco, con armonia riporta al palato tutti quei profumi tipici del sangiovese apprezzati al naso. Intenso e di facile beva allo stesso tempo. Finale morbido e piacevole grazie a un tannino maturo e delicato, senza spigolosità. Media struttura. Il vino più rappresentativo del territorio del Chianti Classico.
<b>Abbinamenti gastronomici</b>	Ottimo con antipasti toscani, Crostini con il lardo e patè di fegato, Trippa alla Fiorentina, maiale, Agnello arrosto, Peposo all'Imprunetina.

## 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](mailto:info@lasala.it)