

# TENUTA LARNIANONE

## Chianti Superiore D.O.C.G. "Larniano"

**Vintage** : 2014

**Uvaggio** : 85% Sangiovese, 10% Colorino , 5% Canaiolo

**Denominazione**: Chianti Superiore D.o.c.g.

**Regione** : Siena

**Produzione**: 1000 bottiglie, 30 Magnum, 15 Super Magnum

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

“Un naso delicatamente floreale e fruttato, con una complessità di mirtilli rossi, frutta scura, legno di sandalo e caffè : adorabile finale persistente”

Decanter 2017 - 90 Punti

### VINIFICAZIONE

Ogni parcella viene vendemmiata e vinificata separatamente

Fermentazione e malolattica in tini di cemento

Rimontaggi e follature manuali

### INVECCHIAMENTO

18 mesi in tonneaux di rovere ungherese di cui 50 % nuovo

risposa 8 mesi in bottiglia prima di entrare nel mercato

### VIGNETO

**Superficie e altitudine** : 1 ha , 265 slm

**Età del vigneto**: 45 anni

**Suolo**: Argille plioceniche con fossili di frutti di mare

**Impianto**: 3.000 piante/ha orientate a Sud , sistema a cordone speronato

**Vendemmia**: Manuale con selezione, periodo di vendemmia specifico per ogni parcella



TENUTA LARNIANONE

— S I E N A —

1939