

TENUTA LARNIANONE

Chianti D.o.c.g. "Santa Virginia"

Vintage : 2015

Uvaggio : 80% Sangiovese , 15% Colorino , 5% Canaiolo

Denominazione: Chianti D.o.c.g.

Regione : Siena

Produzione: 4.000 bottiglie

NOTE DI DEGUSTAZIONE

"Al naso fragola matura , eucalipto e menta, al palato un adorabile frutto di rovo e di ciliegia , note fresche fino al finale"

Decanter 2017 - 93 Points

VINIFICAZIONE

Ogni parcella viene vendemmiata e vinificata separatamente

Fermentazione e malolattica in tini di cemento

Rimontaggi e follature manuali

INVECCHIAMENTO

8 mesi in tonneaux di rovere ungherese e francese

Riposa 6 mesi in bottiglia prima di entrare nel mercato

VIGNETO

Superficie e altitudine: 10 ha , 265-285 slm

Età dei vigneti: : 40 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