



“Fattoria di Lucignano Conte Lodovico Guicciardini”

Chianti Colli Fiorentini D.O.C.G.

Uvaggio: Sangiovese 80%, Canaiolo 10%, Merlot 5%, Colorino 5%

Anno di impianto dei vigneti: Sangiovese: 1970, 1998, 2000; Canaiolo: 1970; Merlot: 1998; Colorino: 1970

Tipo di terreno: Medio impasto, con presenza di argille e ghiaie

Esposizione: Sud-Est e Sud-Ovest. Altitudine: 280 metri s.l.m.

Vinificazione e invecchiamento: Tradizionale in vasche di cemento da 100-150 hl., macerazione sulle bucce per 12-18 gg., 4 rimontaggi al giorno per la prima settimana, 2 per le successive, affinamento in vasche di cemento per 12-18 mesi.

Colore: Rosso rubino di media intensità

Sapore: Morbido, di medio corpo, con acidità moderata e giusta tannicità

Profumo: Fruttato, intenso, note di ciliegia, amarena, viola

Abbinamenti: Primi piatti, formaggi di media stagionatura

Numero medio di bottiglie/anno: 140.000

Temperatura di servizio consigliata (gradi °C): 18-20

Grado alcolico: 13,50% vol

Estratto secco g/l: 26

Acidità g/l: 4,70