

VILLA CERNA



Primocolle Villa Cerna

Denominazione: Chianti Classico D.O.C.G.
Zona di produzione: Castellina in Chianti
Vendemmia annata: 2016
Numero di bottiglie: 60.000

Altitudine media dei vigneti: 280 metri s.l.m.
Tipologia di terreno: Medio impasto alcalino
Resa per ettaro: 70 q
Densità di impianto: 5000
Sistema di potatura: Cordone speronato

Vinificazione: Tradizionale in rosso con macerazione prolungata sulle bucce
Temperatura di Fermentazione: 26°C
Durata di Fermentazione e Macerazione: 15 giorni
Affinamento: 6 mesi in piccole botti di rovere e minimo 3 mesi in bottiglia

Temperatura di Servizio: 18°C
Gradazione Alcolica: 14.50 %

Note organolettiche: Di colore rosso intenso, si presenta limpido e vivace. Il suo profumo è intenso, i fiori, come la viola mammola, l'iris sono le note più evidenti. I tannini ben integrati alla freschezza, rendono Primocolle un vino da medio invecchiamento.

Abbinamenti: Bistecca alla fiorentina e formaggi.

Azienda Agricola Villa Cerna

Località Cerna 53011 Castellina in Chianti Siena - Italy
Tel.: +39 0577 54311 Fax: +39 0577 543150
email: info@villacerna.it www.villacerna.it

TENUTA DELLA
FAMIGLIACECCHI