

Monte Chiaro

TERRE DELLA GRIGIA



ANNO DOMINI '345

CHIANTI COLLI SENESI RISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Appena dietro la Tenuta di Montechiaro, si gode del profilo suggestivo della città di Siena. Monteriggioni, storica proprietà della famiglia, fu baluardo invincibile dell'antica Repubblica. Il nostro Chianti Colli Senesi Riserva vuole omaggiare questi territori con una produzione di nicchia, frutto della selezione dei migliori grappoli di Sangiovese; le uve vendemmiate a mano ed attentamente selezionate provengono da tre singoli cru, da tre fazzoletti di terra che corrispondono ai migliori terroir presenti nell'azienda: vigneto La Scuola di 1,5 ha, vigneto Le Fonti di 1 ha circa e vigneto Il Capanno di 4 ha. Può continuare ad evolversi in bottiglia per altri cinque anni almeno. no vinificate a parte ed assemblate dopo 18 mesi di affinamento in tonneau.

Vitigni: Sangiovese 100%.

Zona di produzione: Tenuta di Montechiaro - Siena.

Alcool: 13,5% Vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumi: Note di viola mammola, marasca, prugna e spezie dolci.

Gusto: Finemente speziato, rivela un ottimo spessore tannico, equilibrio e persistenza.

Temperatura di servizio: 20° C.

Abbinamenti: Selvaggina, formaggi stagionati.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Metodo vendemmia: Manuale in cassette. Fermentazione: 10 giorni.

Tempi di macerazione: 15-18 giorni. Durata affinamento: 24 mesi.

Contenitori affinamento: Tonneaux di rovere francese.

Alexandro Griccioli

Viticoltore Alessandro Griccioli



AZIENDA AGRICOLA MONTECHIARO

Sede Aziendale:

Strada di Montechiaro, 3 - 53100 Siena

Tel. 39 0577 363016 | Mobile +39 338 480 8003

Fax. +39 0577 1918138 | info@terredellagrigia.com

Enoteca:

Piazza Roma, 5 - Monteriggioni

Tel. +39 0577 305105

www.terredellagrigia.com