



FATTORIA DI
CORSIGNANO

LA COPPIA CHIANTI CLASSICO DOCG 2015

LA COPPIA Chianti Classico DOCG è prodotto con 100% Sangiovese
Le uve sono raccolte manualmente in cassette e provengono da un'accurata selezione delle vigne



ASPETTO AGRONOMICICO

Altitudine: 420 m. s.l.m.

Esposizione: sud, ovest, sud-ovest

Composizione del terreno: subalcalino, ricco di galestro e argilla

Sistema di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 5.000 piante di media / ettaro

Età delle viti: 5 anni - 30 anni per gli impianti vecchi

Resa per ettaro: 55 q.li di uva

Produzione media per pianta: 1,0 kg

Epoca vendemmia: fine settembre, inizio ottobre

Grado alcolico: 14%

Acidità totale: 5,6 g/l

Zuccheri: 0,5 g/l

Estratto secco: 31,5 g/l

SO2 totale: 72 mg/l

VINIFICAZIONE

Macerazione in piccole vasche di cemento per circa 20 giorni a 28-30 °C con alternanza di rimontaggi e delestage
Fermentazione malolattica svolta in maniera spontanea

AFFINAMENTO

Turn-over di affinamento in botti di rovere di slavia per 12 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino brillante e intenso

Profumo: frutta rossa matura, richiami alle viole e note speziate

Gusto: asciutto, pieno con eccellente struttura e tannicità, persistente ed equilibrato

Abbinamenti: carni alla griglia, sughi di selvaggina, formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 18°C

Bottiglie prodotte: 15.000 bordolesi da 0,750 cl.

Etichetta: xilografia realizzata dall'artista marchigiano Mario Gambedotti, a cui sono molto cari i semplici costumi di vita contadina

Tappi: sughero naturale monopezzo, selezione manuale, prima scelta

Imballaggio: cartone da 6 bottiglie bordolesi orizzontali

FATTORIA DI CORSIGNANO

Loc.Corsignano 53010 Vagliagli (Siena) Tel. 0577 322545 Fax. 0577 322407
info@tenutacorsignano.it www.tenutacorsignano.it P.iva: 00942760521