



la spinosa

AGRICOLTURA BIOLOGICA



Nome: **CHIANTI COLLI FIORENTINI**

Denominazione: *D.O.C.G. (Denominazione d'Origine Controllata e Garantita)*

Metodo di produzione: *Biologico*

Qualificazione: *Rosso asciutto da medio invecchiamento*

Vigneto: *Tignano - Scheto Vigna della Rosa*

Esposizione: *Sud Ovest*

Allevamento: *Controspalliera-Archetto Toscano*

Terreno: *Sabbie plioceniche -Alberese*

Uvaggio: *Sangiovese, Canaiolo, Colorino*

Invecchiamento: *6 mesi in barrique e tonneau*

Affinamento: *3 mesi in bottiglia*

Colore rosso rubino intenso tendente al granata con l'invecchiamento. Vinoso con sentori di viola e profumi di mam-mola. In bocca si conferma morbido ed avvolgente. Da accompagnare a mine-stre e piatti saporiti.

Servire intorno ai 18°.



Azienda Agricola **la spinosa** - AGRICOLTURA BIOLOGICA

Via delle Masse, 15 - 50021 - Barberino Val d'Elsa (FIRENZE) - Telefono +39 055 8075413 - Fax +39 055 7602967 - info@laspinosa.it - www.laspinosa.it