



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: *San Martino*
Esposizione: *Sud Ovest*
Allevamento: *Controspalliera-Archetto Toscano*
Terreno: *Sabbie plioceniche -Alberese*
Uvaggio: *Sangiovese, Canaiolo, Colorino*
Vendemmia: *2006 - 2007*
Invecchiamento: *6 mesi in barrique e tonneau*
Affinamento: *3 mesi in bottiglia*

Colore rosso rubino tendente al granata con l'invecchiamento. Vinoso con sentori di viola e profumi di mammola. In bocca si conferma morbido ed avvolgente. Da accompagnare a minestre e piatti saporiti.

Servire intorno ai 16°.



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