

INFORMAZIONI TECNICHE



Vigneto:

Anno d'impianto 1972

Sesto d'impianto 240 x 80

Forma di allevamento: Guiot, Cordone speronato.

Uve:

Sangiovese 90% Canaiolo 5% Merlot 5%

Si ottiene dalla scelta delle migliori uve di Sangiovese con una piccola percentuale di Canaiolo e Merlot.

Resa:

60ql. ad ettaro

Vinificazione:

Tradizionale con macerazione sulle bucce per 20 giorni a temperatura controllata.

Affinamento:

Affinamento in tonneaux di rovere francese da 500 lt. per circa 1 anno.

Caratteristiche organolettiche:

Nel caso di questa annata possiamo osservare un bel colore rosso rubino intenso con un leggero riflesso granata.

Il profumo fine e penetrante denota una grande armonia fra sentori speziati e fruttati del vitigno ed essenze tostate del legno. Il sapore è pieno, ricco ed avvolgente con grande struttura dei tannini, finale molto persistente.

Temperatura di servizio: 18° - 20° C.

Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

Chianti Docg Riserva



INFORMAZIONI TECNICHE



Vigneto:

Anno d'impianto 1972

Sesto d'impianto 240 x 80

Forma di allevamento: Cordone speronato.

Uve:

Sangiovese 100%

Resa:

50ql. ad ettaro

Vinificazione:

Ottenuto da una spremitura soffice di uve Sangiovese e fermentato a bassa temperatura in piccole botti inox.

Caratteristiche organolettiche :

Si presenta con un colore rosato brillante leggermente carico, al naso ha una buona intensità aromatica con prevalenza di sentori floreali di rosa e fiori d'acacia, accompagnato da note di fragola e di lampone. Sapore fresco e vivace, con finale armonico e persistente.

Abbinamenti consigliati:

Si accompagna a primi piatti a base di verdura, formaggi freschi, ottimo anche come aperitivo.

Temperatura di servizio: 18° - 20° C.

Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

Terre Rosa

Igt

Rosato Toscano



Azienda Agricola

Pietralta

Nel cuore della Toscana

... dove la natura è ancora intatta

Pietralta è una piccola Azienda che punta alla qualità della sua produzione esaltando la particolarità e l'unicità del proprio prodotto, un vino tecnicamente corretto prodotto in grandi quantità non darà mai le emozioni di un vino personale ed unico, creato dall'interazione stretta tra uomo e natura.

Azienda Agricola Pietralta

Via Camporbianco 45 - 50050 Gambassi Terme (Firenze) Italia

P. IVA 03476540483

Tel 0039 0571-678046 - Fax 0039 0571 -678069

Mail pietralta@tin.it info@pietralta.it

www.pietralta.it

Chianti

D.o.c.g

INFORMAZIONI TECNICHE



Vigneto:

Anno d'impianto 1972

Sesto d'impianto 240 x 80

Forma di allevamento: Cordone speronato.

Uve:

Sangiovese 90% Canaiolo 5%
Colorino 5%

Resa: 60qL ad ettaro

Vinificazione:

Tradizionale con macerazione sulle bucce per 20 giorni a temperatura controllata.

Affinamento:

Affinamento in tonneau di rovere francese da 500 litri per circa 1 anno.

Caratteristiche organolettiche:

Al colore rosso rubino intenso con un leggero riflesso granata.

Il profumo fine e penetrante denota una grande armonia fra sentori speziati e fruttati del vitigno ed essenze tostate del legno. Il sapore è pieno, ricco ed avvolgente con grande struttura dei tannini, finale molto persistente.

Temperatura di servizio: 18° - 20° C.

Gradazione alcolica: 12,5% Vol.



Selezione dei vini di
Toscana
Ottobre 2008



INFORMAZIONI TECNICHE

Solivagus

Igt

Rosso Toscano



Vigneto:

Anno d'impianto 1999

Sesto d'impianto 240 x 80

Ceppo per Ha 5200.

Forma di allevamento: Cordone speronato

Uve:

Ottenuto da uve Merlot e Syrah al 50%..

Resa:

50 quintali d'uva per ettaro.

Vinificazione: tradizionale con macerazione sulle bucce per 20 giorni.

Affinamento:

12- 14 mesi in barriques da 225 lt di rovere francese.

Caratteristiche organolettiche:

Al colore è rosso rubino intenso. Odore speziato con forti richiami di frutti rossi, di liquirizia e di cacao. Sapore pieno, con tannini dolci e armonici.

Abbinamenti consigliati: Ideale compagno di piatti di caccagione e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio :18°

Gradazione alcolica: 13,5%

VINITALY 2007

MENZIONE SPECIALE



Medaglia d'Oro

Selezione Vini Toscana Ottobre 2008



INFORMAZIONI TECNICHE

Brinato

Igt

Rosso Toscano



Vigneto:

Anno d'impianto 1999

Altitudine 350 mt. Sud-Est

Sesto d'impianto 240 x 80

Forma di allevamento: Cordone speronato

Uve:

Sangiovese e Merlot 50%

Resa:

50 quintali d'uva per ettaro.

Vinificazione:

tradizionale con macerazione sulle bucce per 20 giorni.

Affinamento:

in tonneau di rovere francese per 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche:

Al colore è rosso rubino con sfumature violacee, all'odore è fresco, ricco di frutti a bacca rossa in connubio a sensazioni floreali, ed una leggera nota di cocco. Al sapore pieno, rotondo, suadente.

Abbinamenti: ottimo con grigliate miste e insaccati.

Temperatura di servizio: 18°

Gradazione alcolica: 13,5%

Medaglia d'Onore

VINITALY 2007

MENZIONE SPECIALE

