



BORGIANNI

2010 CHIANTI DOCG



Composizione Sangiovese 90%, Canaiolo 10%

Vinificazione Il Chianti Borgianni è prodotto dalle migliori uve che abbiamo selezionato principalmente nei vigneti delle colline della zona del Chianti Senese. Appena giunte in cantina le uve sono state diraspate, pigiate e avviate alla fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 28°- 30°. Dopo una macerazione sulle bucce di ulteriori 8 giorni si è innescata la fermentazione malolattica. L'affinamento del vino è avvenuto in acciaio.

Confezione 12/750ml

Produzione Totale 3000 casse

Alcohol 12,5%

Acidità Totale 5,20 g/L

pH 3,38

Zucheri Residui 1,3 g/L

Colore Rosso rubino con riflessi porpora.

Profumo Intenso, fine, persistente con sentori floreali e di frutta a bacca rossa

Sapore Equilibrato, intenso, armonico e di buona persistenza.