



HOME    STORIA    VINI    NOTIZIE    CONTATTI

## VECCHIE TERRE DI MONTEFILI

VECCHIE TERRE DI MONTEFILI  
CHIANTI CLASSICO  
ANFITEATRO  
BRUNO DI ROCCA  
VIGNA REGIS

Zona di Produzione: Montefili - Greve in Chianti (FI)  
Varietà di Grappoli: 80% Chardonnay - 15% Sauvignon  
Blanc - 5% Gewurtz-Traminer  
Esposizione: Est; Sud-Est  
Giacitura: Collinare  
Comp. del terreno: Galestro ( argillo - calcareo )  
Vinificazione: Fermentazione in Barriques, previa breve  
macerazione pellicolare a freddo  
Elevazione: 6-7 mesi in barriques  
Affinamento: 12 mesi minimo  
Tenore Alcolico: 12,50% Vol  
Modalità di servizio: Servire a 14-16°  
Gastronomia: Patè di fegato e crostacei, formaggi  
Colore: Paglierino abbastanza intenso  
Profumo: Fine, ampio e complesso, con note di frutti  
esotici e di frutta candita  
Sapore: Armonico e vellutato, pieno e sapido,  
lungamente persistente al palato



Vecchie Terre di Montefili (c) 2005