



TENUTA VALDIPIATTA



## CHIANTI COLLI SENESI

### **Tipologia**

Chianti Colli Senesi D.O.C.G.

### **Zona di produzione**

Montepulciano

### **Uvaggio**

90% Sangiovese, 10% Canaiolo Nero

### **Sistema di allevamento / Resa**

Cordone speronato / 80 q.li/ha

### **Vinificazione ed invecchiamento**

Fermentazione alcolica a temperature controllate.  
Fermentazione malolattica in serbatoi termoriscaldati.  
6 mesi in botti di rovere di Slavonia da 50 hl.  
6 mesi di affinamento in bottiglia.

### **Abbinamento**

Primi piatti strutturati, secondi a base di carne rossa,  
selvaggina, arrostiti e formaggi stagionati

### **Temperatura di servizio**

18°C

### **Produzione bottiglie:**

10.000

### **Category**

Chianti Colli Senesi D.O.C.G.

### **Production zone**

Montepulciano

### **Grape varieties**

90% Sangiovese, 10% Canaiolo Nero

### **Training system / Yield**

Rammed cordon / 8 tons per hectare

### **Fermentation and ageing**

Temperature-controlled fermentation.  
Malolactic fermentation in temperature-controlled tanks.  
Aged 6 months in Slavonian 5,000 litre oak barrels.  
Bottle aged for 6 months.

### **Suggestions with food**

Rich pasta sauces, red and game meats,  
roast meats, aged cheeses.

### **Serving temperature**

64° Fahrenheit (18° Centigrade)

### **Number of bottles produced**

10,000