
RAMPA DI FUGNANO

di Traxler & Ehrenbold



VIA DEI FRANCHI

Chianti Colli Senesi D.O.C.G.

denominazione: Chianti Colli Senesi DOCG

zona di produzione: San Gimignano - SI

colore: rosso rubino

riflessi: porpora

intensità: brillante

profumo: intenso, persistente

sentori: violetta, lampone, marasca, mora, ciliegie

sapore: fresco, giustamente tannico, persistente, armonico

vinificazione: diraspatura, spremitura, fermentazione in acciaio, temperatura controllata, malolattica, assemblaggio affinamento in bottiglia: 4 mesi

abbinamenti: può accompagnare gradevolmente qualsiasi tipo di pietanza, eventualmente anche un piatto di pesce se questo si presenta con un condimento saporito come ad esempio il Cacciucco alla livornese.

vitigni: Sangiovese 90%, Canaiolo 10%

produzione media bottiglie: 24.000

vigneti: i vigneti da cui proviene questo vino sono vari e tutti di ottima esposizione.

terreno: il tipo di terreno è prevalentemente sabbioso argilloso.

impianto: la densità è di circa 5.000 piante per ettaro.

resa: la produzione è di circa 70 quintali per ettaro.

vendemmia: Manuale in piccole casse areate.