

TENIMENTI
CONTI BORGHINI
BALDOVINETTI DE BACCI



Chianti San Fabiano Etichetta Nera Docg SUP

VINO ROSSO

CHIANTI SAN FABIANO ETICHETTA NERA D.O.C.G. SUP

Denominazione:	Chianti D.O.C.G. Superiore
Provenienza:	Vigneto di Petrella
Terreno:	Galestroso – vigneti esposti a sud - Altitudine: 250-350 mt. sl.m.
Vitigno:	Sangiovese in uvaggio con Syrah (10%)
Vinificazione:	La raccolta viene fatta esclusivamente a mano, dopo accurata cernita delle uve, la prima settimana di ottobre. La fermentazione avviene a temperatura controllata (28°C) in serbatoi di acciaio inox con permanenza sulle bucce per 12 giorni, la fermentazione malolattica prosegue in vasca di cemento.
Invecchiamento:	Maturazione in vasche di cemento per 6 mesi e successivo affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.
Descrizione:	Colore rosso rubino intenso, profumi di frutta rossa, quali ciliegia, con note speziate; sapore vinoso intenso, piacevolmente fresco.
Temperatura di Consumo:	18° C.



Via di San Fabiano, 33 - 52100 Arezzo
Tel.: +39 057524566
Fax: +39 0575370368
E-mail: info@fattoriasanfabiano.it



