

TENIMENTI  
CONTI BORGHINI  
BALDOVINETTI DE BACCI



## Chianti San Fabiano

VINO ROSSO	CHIANTI SAN FABIANO
<b>Denominazione:</b>	Chianti D.O.C.G.
<b>Provenienza:</b>	Vari appezzamenti aziendali delle Colline Aretine
<b>Terreno:</b>	Galestroso, argilloso – con vigneti prevalentemente esposti a sud - Altitudine: 250-350 mt. s.l.m.
<b>Vitigno:</b>	Sangiovese, Canaiolo, Ciliegio
<b>Vinificazione:</b>	La raccolta viene fatta esclusivamente a mano, dopo accurata cernita delle uve, dalla fine di settembre alla 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
<b>Invecchiamento:</b>	Maturazione in vasche di cemento per 6 mesi e successivo affinamento in bottiglia per almeno 4 mesi.
<b>Descrizione:</b>	Colore rosso rubino intenso, profumi di frutta rossa con note speziate; sapore intenso e piacevolmente fresco.
<b>Temperatura di Consumo:</b>	18° C.



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



