



VALVIRGINIO

CHIANTI

E' questo il prodotto che rende la Toscana una delle regioni viticole più famose al mondo, forte soprattutto di una lunga tradizione affinata negli anni. Le uve provengono dai Comuni di Montespertoli, Gambassi Terme e dai numerosi Comuni limitrofi, nei quali sono coltivati oltre 1.000 ettari di vigneti dei nostri soci. Una superficie che ci consente di essere i primi produttori al mondo di chianti. La vinificazione avviene con tecnologie all'avanguardia che tendono a limitare il contatto con l'ossigeno e ad esaltare tutte quelle che sono le caratteristiche di un chianti. A seconda delle annate le uve possono subire macerazioni lunghe, anche 25-30 giorni.

Il vino che se ne ottiene si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso predominano i sentori di frutti rossi come la mora e il lampone con ricordi di mammola e giaggiolo.

Di sapore pieno e sapido, moderatamente tannico, con un piacevole retrogusto di frutti rossi. Vino che si abbina bene a grigliate miste di carne, pollame nobile e formaggi.

This is the product that makes Tuscany one of the most famous wine-growing regions in the world and with an especially strong and long tradition refined over the years. The grapes come from the towns of Montespertoli, Gambassi Terme and many neighboring towns, in which our partners have planted over 1,000 hectares of vineyards. A surface that allows us to be the first manufacturer in the world of chianti. The wine is made with the latest technology that tend to limit their contact with oxygen and enhance all of the characteristics of the Chianti wine. Depending on the vintage, the grape maceration may be prolonged, even 25-30 days.

The wine that is obtained shows an intense ruby red color. Dominated by hints of red fruits like blackberry and raspberry with hints of violet and iris. Full of flavor and fullbodied, moderately tannic, with a pleasant aftertaste of red fruits.

This wine goes well with grilled meat, poultry and cheese.

DENOMINATION Chianti DOCG

WINE TYPE Dry red

GRAPES Sangiovese, Canaiolo, Malvasia nera, Colorino, Merlot, Cabernet

VINEYARD LOCATION San Casciano, Tavarnelle, Montespertoli, Castelfiorentino, Montaione, Gambassi Terme

SOIL Pliocene Clays

VINEYARD TRAINING SYSTEM Guyot, Archetto toscano, Cordone

DENSITY SYSTEM 4500-5000 vines/hectare

VINEYARD AGE 10-20 years

YIELD 63 hl/hectare

HARVEST DATE September/October

AGING At Least 6 months in stainless steel

SIZE BOTTLE 750 ml.

BOTTLES PER CASE 12

ALCOHOL 13%



DENOMINAZIONE Chianti DOCG

TIPO DI VINO Rosso secco

UVE Sangiovese, Canaiolo, Malvasia nera, Colorino, Merlot, Cabernet

UBICAZIONE VIGNETI San Casciano, Tavarnelle, Montespertoli, Castelfiorentino, Montaione, Gambassi Terme

SUOLO Argille Plioceniche

FORMA DI ALLEVAMENTO Guyot, Archetto toscano, Cordone

DENSITA' DI IMPIANTO 4500-5000 viti/ettaro

ETA' DEI VIGNETI 10-20 anni

RESA 63 hl/ha

DATA DELLA VENDEMMIA Settembre/Ottobre

AFFINAMENTO Almeno 6 mesi in acciaio

FORMATO BOTTIGLIA 750 ml.

BOTTIGLIE PER CARTONE 12

GRADO ALCOLICO 13%