

## CHIANTI



### Produttore

Fattoria Bini

### Denominazione

Chianti DOCG

### Annata

2014

### Uvaggio

90% Sangiovese, 10% Merlot

### Vendemmia

Il Merlot è solitamente raccolto nella prima decade di Settembre, il Sangiovese fra la seconda e la terza.

### Vinificazione

Le uve vengono raccolte dopo un'attenta analisi solo al raggiungimento della maturazione ottimale. Una volta portate in cantina vengono diraspate e pigiate delicatamente e fatte fermentare ad una temperatura massima di 28° C in serbatoi di acciaio.

Il vino ottenuto rimane nei contenitori di acciaio, dove svolge la fermentazione malolattica ed al suo termine viene assemblato in base ad un'attenta selezione qualitativa.

### Note degustative ed abbinamenti

Dal colore rosso rubino luminoso, è vino giovane, fresco e di pronta beva. Al naso si presenta con una bella spezia, sentori di pepe e ciliegia. In bocca è morbido per tannini rotondi. Si abbina facilmente dall'antipasto di salumi al secondo di carne. La temperatura di servizio ideale è di 16 - 18° C.

### Territorio

I 32 ettari di vigneto ricadono prevalentemente nel comune di Vinci. Tutte le viti sono allevate a Guyot e i sesti di impianto investono mediamente 4.800 piante per ettaro; l'età dei vigneti è compresa fra 8 e 15 anni.

### Riconoscimenti

3 grappoli su **Duemilavini 2016**

87/100 su **Luca Maroni 2016**