



Si apprezza subito alla vista il suo rosso rubino pieno e concentrato, al palato risulta armonico, asciutto, sapido leggermente tannico che si affina con il tempo, morbido e vellutato. Al naso il profumo è complesso e sprigiona intensi sentori di frutti rossi, ciliegia e mora.



IL SOSSO

Famiglia Ravaglioli

CHIANTI

D.O.C.G. "IL SOSSO"

Il Chianti costituisce da sempre una delle eccellenze vinicole toscane ed è un vino adatto a tutte le occasioni. Prodotto con i vitigni tipici di quest'area, come Sangiovese, Canaiolo e Colorino e vinificato secondo metodi tradizionali, il nostro Chianti si lega perfettamente al territorio da cui proviene. Pur trattandosi di un vino fresco e giovane è da considerarsi ben strutturato, estremamente vivace ed equilibrato negli aromi.

UVAGGIO: Forte predominanza di Sangiovese accompagnato da varietà autoctone come Canaiolo e Colorino ed eventuali aggiunte di altri vitigni complementari a seconda dell'annata.

ALTITUDINE VIGNETI: Media collina 150-200 mt s.l.m

TERRENO: Medio impasto con presenza variabile di strati limosi, tufacei e argillosi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato, Guyot semplice

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4.700 ceppi per ettaro nei nuovi impianti - 3.000 ceppi per ettaro nei vecchi impianti.

MICROCLIMA: Condizioni microclimatiche ottimali con sostanziali differenze termiche tra il giorno e la notte ideali per lo sviluppo e il mantenimento delle sostanze coloranti ed aromatiche.

PRODUZIONE IN VINO: Massimo di 60 Hl/Ha

VENDEMMIA: Manuale con selezione dei grappoli in base al grado di maturazione. Raccolta separata per le singole varietà.

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: Fermentazione a temperatura controllata (25-26°C) in tini di acciaio inox con frequenti rimontaggi e déléstage.

Macerazione di minimo 12 giorni. **Maturazione** in bottiglia: almeno 2 mesi. Il vino è messo in commercio dopo circa 8 mesi dopo la raccolta.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

ABBINAMENTI: Piatti tipici toscani come picis, pappardelle, polente; salumi, formaggi stagionati, cacciagione in genere e carni rosse.

