ORGANIC WINE - 2016

FATTORIA DI CORNIOLA

Vivo

CHIANTI D.O.C.G. - VINO BIOLOGICO

Equilibrato ed espressivo, Vivo é un Chianti D.O.C.G. che nasce dall'unione di Sangiovese e Syrah, coltivati con metodo biologico.
Trasmette con la sua vivacità tutta l'energia del suolo ed il calore del sole, l'amore delle mani di chi lo ha cullato dal frutto alla bottiglia in una danza di passione e gioia.
Con il suo gusto naturale e la sua profumata morbidezza, accompagna ogni occasione conviviale regalando un'emozione gioiosa ed unica ad ogni sorso.

Dal vivace colore rosso rubino e dai profumi intensi e persistenti di frutta rossa matura, che il contributo del Syrah rafforza in finezza e complessità, Vivo ha un sapore morbidamente intenso, ben equilibrato levigato in bocca; rivela una naturale genuinità nel suo essere un sorso piacevole per ogni occasione.

ABBINAMENTI:
si sposa con ogni pasto, abbinandosi perfettamente a primi piatti (con sughi corposi, a base di carne o al forno), a secondi di carne bianca e rossa ed a gustose verdure saltate in padella.
Ottimo anche con salumi e formaggi a media o lunga stagionatura.

Si consiglia di fare ossigenare bene e servire a 18°C.

VENDEMMIA:
ANNATA 2016

CLASSIFICAZIONE:
Chianti D.O.C.G.

UVAGGIO:
Sangiovese, Syrah

VIGNETO:
ESPOSIZIONE Sud

FORMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot

RACCOLTA:
FINE SETTEMBRE

MODALITÀ DI RACCOLTA:
MANUALE

RICEZIONE UVA:
DIRASPA-PIGIATURA CON AGGIUNTA DI So2 SENZA AGGIUNTA DI LIEVITI O ENZIMI SELEZIONATI

LAVORAZIONE:
INIZIO FERMENTAZIONE ALCOLICA AD UNA TEMPERATURA CONTROLLATA DI 28 C, RIMONTAGGI ALL'ARIA PER 2 VOLTE AL GIORNO CON MACERAZIONE DI CIRCA 12 GIORNI.

SVINATURA:
SERBATOI DI ACCIAIO Inox

FERMENTAZIONE MALOLATTICA:
SI

AFFINAMENTO:
SERBATOIO DI ACCIAIO Inox PER CIRCA 6 MESI POI BOTTIGLIA

ALCOL % VOL: 13 %

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:
MEDIA