

# CHIANTI DOCG

## La Ginestra

Il Chianti “La Ginestra” è un vino a denominazione di origine controllata e garantita ed è ottenuto dalla vinificazione delle uve Sangiovese, Canaiolo. Il Chianti “La Ginestra” è un vino di colore rubino brillante che tende al granato con l'invecchiamento. Di sapore armonico e asciutto diventa con il tempo morbido e vellutato con un leggero profumo di mammola e giaggiolo.

**VITIGNO** 90% Sangiovese, 10% Canaiolo.

**TERRENO** Media fertilità, ricco di calcio e sostanza organica, molto permeabile.

**VENDEMMIA** Manuale con ceste da 20 Kg nella seconda decade di ottobre.

**RESA PER ETTARO** 7 tonnellate di uva pari a 60 ettolitri di vino.

**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica e malolattica condotte con tecniche innovative ed eseguite a temperatura controllata.

**EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO** 8 mesi in vasche di cemento, 6 mesi in botti di rovere di Slavonia, affinamento in bottiglia prima della vendita.

**DATI TECNICI** Grado alcolico 13% vol

**TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE** 18-20°C

**ABBINAMENTI** Pasta con salsa al pomodoro, Zuppe Toscane, carni bianche e rosse. Vino ideale da servire per tutte le tipologie di cibo.

FATTORIA DI ALBERETO, TOSCANA **Tuscany**

*This is a Chianti of controlled and guaranteed denomination. The wine making process is respectful of the old traditional Tuscan methods. Two types of grapes make up this wine, namely: Sangiovese and Canaiolo. Chianti “La Ginestra” is a brilliant ruby red wine which turns to a garnet colour as it ages. Its dry and aromatic taste becomes soft and velvety with a light violet aroma with ageing.*

**VINE VARIETY** 90% Sangiovese, 10% Canaiolo.

**SOIL** Fairly fertile, rich in calcium and organic components, very permeable.

**HARVEST** Mid October with baskets of 20 Kg

**YIELD PER HECTARE** 7 tons of grapes equal to 60 hectoliters of wine.

**WINE-MAKING PROCESS** Alcoholic and malo-lactic fermentation conducted with innovative techniques and carried out at a controlled temperature.

**EVOLUTION / AGEING** 8 months in cement vats, 6 months in oak casks of Slavonic origin, ageing in bottles before selling.

**TECHNICAL FEATURES** Alcohol 13% by volume

**TASTING TEMPERATURE** 18-20 degrees centigrade

**BEST SERVED WITH** Pasta with tomato sauce, Tuscan soups, whit and red meat. Ideal wine to serve with all dishes.

